



© Photo D. Gillet / Inter Beaujolais c

Domaine des Pierres Roses Moulin à Vent

Ayant effectué une partie de mes études dans le Beaujolais, notamment à Belleville, j'ai toujours été très attiré par la beauté de cette région, ses paysages mais aussi par la qualité et la diversité de ses sols.

Je me suis alors posé la question : pourquoi ne pas créer un modèle bourguignon en isolant chaque terroir à l'intérieur d'une même appellation pour essayer de le comprendre puis d'en tirer le meilleur de son identité ?

La curiosité sans cesse plus importante m'a toujours donné l'envie de comprendre d'autres sols, d'autres cépages, pour ainsi recommencer ce que j'avais construit à Nuits-Saint-Georges en 2001, à Moulin à Vent en 2009.

La région du Beaujolais représente le bout du Massif Central, composé très majoritairement de vieux granites. Le granite est une roche dure et pauvre qui convient bien au cépage généreux qu'est le gamay. Cette région est située à une centaine de kilomètres au sud de Nuits-Saint-Georges. Nous retrouvons beaucoup de similitudes avec le modèle Bourguignon, tant sur les crus et les climats, que sur les modes de vinification et d'élevage. Nous retrouvons également des points communs avec les arômes, mais également, la structure des vins de Bourgogne. Je dirais que les vins du



beaujolais sont les cousins des vins de Bourgogne.

Pour créer le domaine et acheter les vignes j'ai déjà essayé de comprendre les différents types de sols en me renseignant auprès des vignerons, en dégustant les vins, mais surtout en parcourant le vignoble. Ce qui m'a surpris en premier lieu c'est de voir autant de différences dans un périmètre aussi restreint, cela m'a rappelé les terroirs bourguignons. Cependant, pratiquement aucun des producteurs ne fait la différence entre chacune de leurs cuvées. En effet, s'ils ont des vignes à Moulin à Vent, ils font une cuvée de Moulin à Vent sans isoler les différents types de sols par différentes cuvées. Difficile à comprendre quand on a une approche bourguignonne qui a pour principe d'isoler chacune des parcelles.

J'ai donc eu l'idée d'acquérir les meilleures parcelles du secteur, toutes situées sur la colline historique de l'appellation surplombée par le Moulin à Vent, avec pour objectif : comprendre et produire des vins ressemblant à leur climat ainsi qu'à leur cépage : le Gamay.

Les premières parcelles ont été achetées en 2008, afin de produire le premier millésime en 2009. Nous avons reproduit les mêmes méthodes de travail que le domaine de Nuits-Saint-Georges en remettant en place les labours tout en supprimant tous les désherbants. Nous avons converti l'ensemble des parcelles dès la première année en culture biologique puis Biodynamique.

