



BRUNO AMSELLEN/SIGNATURES

Stéphane Vier, domaine Le Bouc et la Treille « On est en deuxième année de conversion en culture biologique. C'est moins facile, mais c'est justement plus intéressant. Notre sol est un peu différent de celui de nos collègues : on est dans des sols plus calcaires et notre chardonnay n'est pas sans rappeler le chablis. »

## Les derniers coteaux-du-lyonnais

Le vignoble des coteaux-du-lyonnais est fortement convoité par les promoteurs immobiliers. Les vins qui y sont encore produits méritent d'autant plus notre attention.

PAR LAURE GASPAROTTO

Un seul négociant installé sur l'appellation coteaux-du-lyonnais, et une cave coopérative qui produit à elle seule un peu plus de la moitié des volumes, grâce aux apports d'une centaine de vigneron (qui ont d'autres activités). Voilà qui traduit une culture locale restreinte où règne l'hégémonie des genres. Peu de concurrence entre les uns et les autres, donc, qui trouvent comme marché essentiel les citadins de Lyon venus remplir le coffre de leur voiture pendant le week-end. Ici, c'est une tradition que les cavistes ne discutent même pas. Une trentaine de domaines indépendants règnent encore sur les collines ouest de la ville, de Saint-Jean-des-Vignes et Chasselay, au nord, à Saint-Romain-en-Gier, au sud. La plus grosse des caves particulières, le domaine du Clos Saint-Marc, commercialise toute sa production en direct et tourne essentiellement avec 4 000 clients lyonnais. « C'est notre locomotive à tous, explique Stéphane Vier, du

domaine Le Bouc et la Treille, car ce domaine met tout son vin en bouteilles et les quatre associés font preuve de dynamisme. » En attendant, quand un vigneron de l'appellation part à la retraite, c'est comme une bibliothèque qui meurt : personne ne reprend le flambeau. La pression foncière est telle que les vignes sont arrachées. Alors, que reste-t-il de ce vignoble historique, planté par les Romains ? Des bons vins de copains, comme on dit communément, à un prix moyen de 3,80 euros pour les cuvées classiques et à 5 euros pour les cuvées plus travaillées. Essentiellement rouges, issus de gamay, ces vins sont à mettre à côté des produits régionaux, comme l'andouillette ou le saucisson.

On distingue les rouges du nord de l'AOC, plus fins que ceux du sud, plus vineux, à rapprocher de la vallée du Rhône. Depuis quelques années, cependant, le chardonnay s'impose sur certaines parcelles. Frédéric Bernard, du Clos Saint-Marc, le reconnaît : « Nous avons découvert que le chardonnay s'exprimait très bien dans certaines zones. On a prévu l'an prochain d'arracher du gamay pour le remplacer par du chardonnay. » Mais c'est plus à l'air du temps qu'à la nécessité des sols que s'adaptent les coteaux-du-lyonnais, qui ont parfois honte d'eux-mêmes. A tort ■

## Sélection Coteaux-du-lyonnais rouges

### 2007

- ◆ **Domaine Peronnet** 04.74.01.11.33. Nez épanoui, fruité, dans un style moderne et policé. Bouche pleine, savoureuse. Le fruit se croque sur des tanins très souples. 4,95 €.
- ◆ **Vignerons de Saint-Bel** 04.74.01.11.33. Référence. Nez un peu rustique, mais bien fruité. Vin classique, travaillé à partir d'une belle matière première. Les tanins devraient s'assouplir dans quelques mois. 3,55 €.
- ◆ **Domaine de Sainte-Agathe** 04.78.48.70.54. Nez fruité, plein de gourmandise. Bouche souple, plutôt simple. Tanins encore un peu serrés. Un bon vin de copains, avec une belle matière. 4,50 €.

### 2006, élevage classique

- ◆ **Domaine Régis Descotes** 04.78.46.18.77. Tradition. Un vin simple, fruité et acide comme il faut, avec les tanins qu'il faut. Un peu caméléon, il se modèlera en fonction du plat qu'il accompagnera. 3,80 €.
- ◆ **Domaine Le Bouc et la Treille** 06.60.21.59.22. Le Clos des Trois-Cabornes. Belle matière première ; fruité frais, gourmand, équilibré. Un vin bien typé, qui sait jouer de ses propres harmonies. 4,50 €.
- ◆ **Domaine Michel Ruiton** 04.78.47.42.79. Un vin qui joue de ses équilibres de manière bien balancée. Au fruité profond répond un beau duo acide/tanins. Finale gourmande. 3,50 €.
- ◆ **Domaine du Clos Saint-Marc** 04.78.48.26.78. Très révélateur de son appellation. Nez de pruneau bien mûr, texture légèrement sèche, mais ensemble axé sur la gourmandise. 3,80 €.

### 2006, élevage sous bois

- ◆ **Domaine Michel Ruiton** Fût de chêne. Un vin très structuré, qu'on voudrait voir se lâcher. Pour ceux qui aiment les vins plus policés par des tanins travaillés que fruités. 4 €.
- ◆ **Domaine de Petit Fromentin** 04.72.18.94.67. Probus, fût de chêne. Un gamay de bonne structure, qui supporte bien son élevage sous bois. A attendre pour voir les tanins se fondre : il deviendra gourmand, c'est sûr. 4,40 €.
- ◆ **Domaine Le Bouc et la Treille** 04.72.26.07.53. Elevé à l'ancienne. Etonnant, rond. Très épicé, notes de cannelle. Le boisé du fût (fûts de chêne, acacia, et châtaignier) est de belle qualité. Taillé pour le goût international. Finale sur le fruit. Si ! 6,20 €.