

Grégoire Hoppenot Fleurie Clos de l'Amandier 2022 en MAGNUM

Fleurie - Beaujolais

Un Beaujolais de noble
origine, rien de tel pour
mettre de la joie dans le
verre

Une **viticulture**
respectueuse des sols
et de la nature, en
conversion bio malgré
le terrain peu propice

Une vinification très
propre, levures
indigènes et très peu
de soufre

Une bouteille qui
va vous suivre
pendant de
longues années et
s'affiner avec l'âge



Petit +
Un cru du Bojo en
MAGNUM, ça claque !

LE VIN

. Le Clos de l'Amandier est un monopole du domaine situé à l'extrémité sud-est du climat Poncié. Sol : mélange de sable granitique et d'argile peu profond, caillouteux. Roche mère granitique.

. Une magnifique parcelle en forte pente (env. 25- 30 %) de 0,75 ha pour 200 m de longueurs, à 395 m d'altitude. Les vignes de gamay sont agées de 15 à 30 ans.

. Vinification : macération de 12-15 jours en grappes entières. Léger sulfitage après la fermentation malolactique.

. Élevage : 8 mois en foudre et pièces bourguignonnes de 4-5 vins (15%).

DEGUSTATION

. Le **Clos de l'Amandier** dévoile une magnifique couleur rubis brillant. Le nez est très charmeur, fruits rouges et noirs, mûres et framboises.

. La bouche est charnue et généreuse, le vin l'envahit littéralement. Les tanins sont très fins et pas du tout agressifs. On retrouve les mêmes fruits qu'au nez, avec encore plus de profondeur. Toute la magie des grands gamays.

. L'explosion finale, très riche, donne le sourire. La langue claque, tous les convives se regardent. Une bouteille remarquable et remarquée, loin des poncifs beaujolistiques "Se boit comme se pisse". Se déguste plutôt, pour la suite on a le temps.

SERVICE

. Un bojo, même de noble origine, se sert un peu frais je trouve. Pas glacé, mais vers 14/15° c'est top. Il se réchauffera ensuite dans votre verre pour trouver sa température de croisière.

. L'Amandier 2021 est encore jeune, même s'il commence à s'ouvrir. Placez le magnum au centre des débats et vous verrez les yeux briller.

. Ouvrez-le un peu à l'avance et faites le tourner dans les verres avant de le lamper. Sanguin et jouissif.

ACCORDS

. Un vin de nourriture de bistrot, mais de vrai bistrot. Tout d'abord pour débiter les agapes une terrine généreuse et un pain qui croustille ou un oeuf mayo, . Je l'imagine bien ensuite avec un steak-frites bien juteux, beurre maître d'hôtel. Je trouve que l'on a un peu rapidement laissé de côté cet étendard de la cuisine française, rangé au rayon des "presque ringards" à côté du jambon-beurre.

. Réhabilitons ce plat a priori simple mais si bon quand la viande est de qualité et les frites croustillantes... avec un Fleurie de chez Grégoire bien entendu ! Et avec beaucoup d'amis avec cun tel format.

Grégoire Hoppenot, le domaine

"J'arpente le Beaujolais depuis de nombreuses années et mon passé de négociant m'a amené à me rendre compte de l'importance fondamentale des grands terroirs pour faire de grands vins.

Les professionnels de l'immobilier aiment dire que seul l'emplacement compte pour déterminer la valeur d'un bien. Pour un vin c'est pareil, l'origine est fondamentale.

Aujourd'hui vigneron, j'ai l'immense chance de travailler des origines exceptionnelles. Je remercie les vignerons qui m'ont précédé sur ces vignes de les avoir choyées depuis des dizaines d'années, elles me le rendent aujourd'hui. Mon travail consiste à retransmettre la plus pure expression de chaque origine, sans fard, en respectant les qualités et limites de chaque millésime. Ce travail est dur, rigoureux, complexe, mais le plaisir est immense de travailler dans un cadre magnifique."



Le fleurie Les Moriers de Grégoire Hoppenot dévoile une dimension "terroir" incroyable.

M.-E. Brouzet

LA DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE
GRÉGOIRE HOPPENOT,
en Beaujolais

Futur grand à Fleurie

Avant de signer ses premiers vins en 2018, Grégoire Hoppenot, 38 ans, a acquis une solide expérience en dirigeant la cave des Vignerons de Bel Air à Belleville puis, pendant deux ans, la maison Trénel. Enfin, pour la vendange 2017, il est au domaine du Vissoux aux côtés de Pierre-Marie Chermette. Son domaine s'étend principalement sur le cru Fleurie avec 9 hectares et une très belle représentativité de terroirs : Les Moriers, Les Garants, Poncié, La Roilette, Les Roches. Rien que ça. La parcelle de Morgon se situe sur Bellevue (terroir de Corcelette).

Dès le millésime 2018, Grégoire Hoppenot a parfaitement géré la maturité de ses vins, sans tomber dans le piège du confit. Ici, l'empreinte graphite des sols est un formidable exhausteur de fraîcheur. Les fermentations sont faites avec des levures indigènes et les vinifications pratiquées avec une vendange entière. Les élevages sont posés, dans des foudres et demi-muids. Parmi ses fleuries, Les Moriers dévoile une dimension "terroir" incroyable et semble apte à bien vieillir. Le Clos de l'Amandier a livré des 2018 et 2019 d'une belle gourmandise et d'une grande buvabilité. Origines 2019 affiche un esprit très bourguignon avec ses nuances de griotte. Ça pousse ! ● **Olivier Poussier**

Les Roches, 69820 Fleurie - domainehoppenot.com