



LE MOULIN à POIVRE  
par

François Simon

Toujours amusant de voir le propriétaire d'un restaurant passer dans son affaire. Souvent, il gare une imposante auto en warning (car il a plusieurs affaires), descend à la va-vite, ne dit pas bonjour (car c'est chez lui), inspecte les employés, donne forcément une directive : musique pas assez forte, pile d'assiettes pas droite. Il n'est guère aimable, car il a autre chose à faire :

penser à l'ouverture de son futur restaurant. Son front est

**Lorsque le proprio passe...**

trop lourd, ses épaules aussi. A Paris, dans ce nouveau restaurant italien du VIII<sup>e</sup> arrondissement, le décor est nickel, car il a été entièrement repompé sur une adresse en vue. La formule est amusante et un peu voyou. Mais bon, Paris aime bien se faire malmener, c'est ainsi : une fibre masochiste, un goût de zinc des toits, d'amertume glorieuse, de ronchonnement hygiénique. C'est à se demander parfois si aller dans un mauvais restaurant n'est pas un exutoire. Retour à notre table à la mode. Soudainement, le propriétaire avise la clientèle. Celle-là, il faut se la faire aussi. Le rêve de certains, à les écouter, serait de n'avoir ni employés ni clientèle. Mais bon, elle est là, consommant docilement. Notre homme avise chaque tablée depuis le comptoir, histoire de voir s'il n'y aurait pas de table à saluer, de VIP, de vieux habitués ou autres obligations. Posté au bar, j'ai le bonheur de voir notre « Important » passer au laser l'ensemble de sa clientèle. Ma pomme est également balayée sans vergogne. Bref, tout va bien, rien à signaler, le proprio peut partir... Au suivant.

## Le domaine de Colonnat vise la consécration à Tokyo

Sept générations de Collonge, vigneron indépendants, se sont succédé au domaine de Colonnat, qui vient de lancer deux cuvées haut de gamme en morgon et en moulin-à-vent.

En 1828, Claude Collonge, maréchal-ferrant, achète le domaine de Colonnat et démarre une activité viticole. La propriété s'est, depuis, transmise de père en fils.

Pour Thomas Collonge, septième génération, reprendre les rênes du domaine familial était une évidence. Depuis 2008, il travaille aux côtés de ses parents, exploitant 15 hectares sur leurs deux appellations phares, Morgon et Moulin-à-Vent ainsi que sur celles de Fleurie, Chiroubles, Régnié, Bourgogne Gamay (AOC depuis 2011) et Bourgogne blanc.

« En ce début 2013, nous lançons deux nouvelles cuvées Colonnat Grande Sélection : le morgon Les Charmes Vigne Centenaire 2009 et le moulin-à-vent Les Thorins 2009, annonce Thomas Collonge. Notre but : rendre toutes leurs lettres de noblesse à ces deux grands crus. » Il rappelle que les crus du Beaujolais et de Bourgogne avaient leurs propres classements au même titre que celui de 1855 pour les bordeaux. « Et plus particulièrement celui de Victor Vermorel, paru en 1893 : certains de nos crus avaient alors la même image que de grandes appellations en bourgogne. En créant ces deux cuvées, nous voulons redonner aux crus du Beaujolais la place qu'ils méritent, la même que celle des plus grands vins de France et du monde ! »

Produits uniquement lors de millésimes d'exception, les deux vins Colonnat Grande Sélection sont vinifiés pendant trois se-



Les vignes de la famille Collonge s'étirent sur les coteaux de charme de la magnifique région du Beaujolais.

maines, puis élevés durant douze mois en fûts de chêne avant de mûrir en bouteilles pendant deux ans. « Ces cuvées bissent le cépage gamay et les grands terroirs du Beaujolais au plus haut niveau », poursuit Thomas Collonge. Sélection des meilleures parcelles, rendements faibles, récolte manuelle, long savoir-faire familial, des

méthodes de culture et de vinification très rigoureuses.

« Le gamay prend différents visages selon les sols. Les nôtres sont granitiques et les racines de la vigne poussent à même la roche, enchaîne-t-il. Ce qui donne au morgon sa bouche fruitée (griotte), soyeuse, veloutée et au moulin-à-vent plus de charpente, de tanins, de minéralité. » Prêts à boire, les deux vins Colonnat Grande Sélection en 2009 ont un potentiel de garde de dix ans. Sélectionnés par l'Association de la sommellerie internationale, organisatrice du concours du meilleur Sommelier du monde qui se déroulera à Tokyo en mars prochain, ils seront présentés lors de cet événement.

■ VALÉRIE FAUST

Domaine de Colonnat, Saint-Joseph, 69910 Villié-Morgon (04.74.69.91.43 ; [www.domaine-de-colonnat.fr](http://www.domaine-de-colonnat.fr)).



JEAN-GUILAUME PASSOT

**Colonnat Grande Sélection**  
morgon  
Les Charmes Vigne Centenaire 2009  
et Colonnat Grande Sélection moulin-à-vent Les Thorins 2009.  
17 € la bouteille.