

## Domaine Coudert, Clos de la Roilette - Fleurie

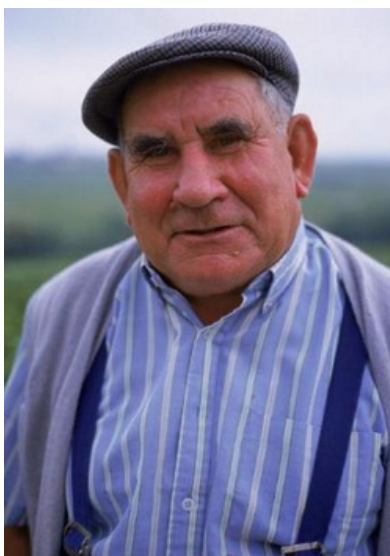


[© Armand Borlant]

### Le domaine :

Lorsque l'appellation Fleurie fût créée dans les années vingt, l'ancien propriétaire du domaine, un dénommé Crozet - lui même successeur des héritiers Dupessy, et détenteur également du Domaine de la Grand Cour, furieux de perdre l'appellation Moulin-à-Vent sous laquelle son terroir avait précédemment été classé, décida de créer sa propre marque en utilisant l'image représentant un de ses chevaux de course nommé Roilette. Il mit alors en avant la marque « Clos de la Roilette » (dépôt et publication au Journal Officiel en 1924) au détriment de la mention du cru Fleurie. Crozet avait même promis à l'époque de ne pas vendre une goutte de son vin sur le marché français, disséminant sa production en Suisse (qui fut longtemps un important marché pour les vins de Fleurie), en Allemagne et au Royaume Uni ! Vers le milieu des années soixante, ses héritiers ayant perdu tout intérêt pour le Clos, une grande partie des terres est à l'abandon. C'est dans ce contexte qu'en 1967 Fernand Coudert rachète la « belle endormie » : les vignes n'avaient pas été taillées depuis deux ans ! Progressivement, avec le fort tempérament qui le caractérise, Fernand reprend la main sur le vignoble et la propriété et redore le blason de l'étiquette à tête de cheval.

Le domaine Coudert compte aujourd'hui 13 hectares, et réalise toujours un nombre important de ses ventes sur le marché anglais et américain, embouteillant près de 75% de sa récolte. L'actuel vigneron, Alain Coudert, fils de Fernand, vinifia son premier millésime - le difficile 84 - avec l'aide de son père, puis vola définitivement de ses propres ailes à partir des millésimes 1987 et 1988. Pour la petite histoire, le « Clos » n'a de mémoire d'homme jamais eu de murs. Ce qui n'empêche pas le terroir de la Roilette d'être un beau et vaste coteau exposé à l'est, et composé bien évidemment de granit plus ou moins décomposé complété d'argile et de manganèse en quantités non négligeables. Si l'appellation Fleurie a été créée en 1936, la Roilette a été reconnue officiellement comme un climat à part entière par les responsables de la nomination des crus (en fait les propriétaires beaujolais eux mêmes, principalement) en 1956.



*Fernand Coudert, une « figure » locale, et surtout une sacrée gueule !*

Alain Coudert conduit son vignoble en lutte dite *raisonnée*, c'est à dire le plus proprement possible, en fonction de ce que l'année permet. L'intégralité des vignes est cultivée en gobelet, à l'exception de quelques essais de palissages sur de jeunes plantations. Mais « le Marquis » (surnom, hérité de son père) reconnaît volontiers que la taille historique en gobelet est très bien adaptée à la région et au cépage. Il aime à rappeler enfin qu'à la Roilette on travaille les sols, et signale même que le cru fût labouré au cheval (sic !) jusqu'en 1980. Les vinifications pratiquées à la propriété se veulent bibliques, semi-carboniques, classiques donc, avec recours aux fameuses grilles en bois utilisées dans le nord des crus afin d'immerger complètement le chapeau et d'homogénéiser au mieux la masse de grappes lors du cuvage. Un peu d'égrappage a été réalisé en 2008, mais autant que faire se peut, tout se passe en grappe entière.

### Vins et terroirs :

- **Brouilly** : nouvelle cuvée dont 2005 est le premier millésime, 80 ares sur terroir de plaine proche de Saint-Lager, sols sableux avec à certains endroits des parties quasi graveleuses. Élevage 6-7 mois en cuve.
- **Fleurie « Cuvée Crystal »** : petite production confidentielle de 1500 bouteilles. Arrêtée en 2005, cette cuvée a été reprise sur le millésime 2011. Elle est issue des terroirs *Champagne* et *Déduits*.
- **Fleurie « Clos de la Roilette »** : composé d'une grande majorité de « Roilette ». On trouve ici les vignes les plus jeunes (mais d'un âge déjà respectable) auxquelles le domaine peut éventuellement adjoindre tout ou partie d'autres vignes situées sur les climats *Déduits* et *Champagne* (vignes de 50 ans). Élevage en foudres.
- **Fleurie « Clos de la Roilette - cuvée Tardive »** : adjonction à la parcelle de vignes de 80 ans d'une sélection de vignes de 50/60 ans. Élevage en foudre, mise sans filtration. Prénommé Tardive car plus lente à se faire que la cuvée ci-dessus. Elle existe depuis le millésime 1995.
- **Fleurie « La Griffe du Marquis »** : cuvée réalisée depuis 2009, issue de vieilles vignes (les mêmes que celles de la cuvée Tardive) et élevées dans des fûts d'occasion rachetés en Côte de Beaune. L'élevage dure environ une année.



Alain Coudert, dit « le Marquis » : le vigneron beaujolais comme on l'aime ! [© Armand Borlant]

### Nos dernières dégustations :

- **Brouilly :**

Nov. 2012 : **2012** : en élevage. Nez fin de fleur, de fraise, de réglisse, ça sent très bon ! La bouche est souple, salivante, élégante. Elle possède un fruit croquant avec une petite amertume finale à ce stade. Fond de verre sur le biscuit. **Joli vin**

Nov. 2012 : **2011** : un peu réduit, il évolue sur le chocolat, l'orange, solaire. Bouche tendre, un peu chaude et sudiste en finale. Vin quelque peu déséquilibré par l'alcool, mais servi frais il garde du fruit. **Assez bien +**

*Août 2009* : **2008** : ramassé le 16 septembre. Nez un peu fermé, opaque, puis épicé, petite note de vieux bois. Joli gras, très classique de facture et de construction, un poil limité en milieu de bouche (le millésime ?), longueur acceptable, bien fait, pas trop végétal dans la saveur, et pas de thermo, ce qui est rare à Brouilly ! **Assez bien+**

*Août 2009* : **2007** : nez un peu animal, un peu réduit, très souple de corps, mais un peu cuit de saveur, finale légèrement décharnée, moins convainquant que le reste. Manque de pureté et de fruit sur cette bouteille. **A revoir**

*Août 2009* : **2005** : forte couleur, nez confit, réglissé, un peu pruneau, cassis, menthol, bouche de texture un peu lâche, saveur légèrement chaude, de l'évolution, mais peu de Brouilly gagnent à vieillir... et c'est la première année de la cuvée. Pas ridicule pour une première fois. **Assez bien**

- **Fleurie « Cuvée Crystal » :**

*Nov. 2012* : **Crystal 2011** : en élevage. Mentholé, réglissé, notes de charbon très « vendange entière ». Bouche large, poivrée, mais rendue légèrement amère par la rafle, un peu stricte pour le moment. **A suivre**

- **Fleurie « Clos de la Roilette » :**

*Nov. 2012* : **Roilette 2012** : en élevage. La partie issue du terroir *Champagne* a été égrappée à 50% : nez de fruits noirs, réglissé. La bouche est logiquement plus dense que le Brouilly, bien équilibrée mais plus dure à goûter en l'état. La partie issue du terroir *Déduits* a été égrappée à 30/40% : nez frais mentholé, sur les fruits noirs aussi. C'est net. La bouche est suave, le fruit est mûr, la gourmandise est déjà au rendez-vous avec une légère fraîcheur végétale agréable jusque dans la finale de belle allonge. La partie issue du *Clos de la Roilette* a été vinifiée en vendange entière à 100%. Nez floral, de fruits noirs, c'est élégant et net aromatiquement. La bouche est juteuse, gourmande, les tannins sont soyeux, ça promet une jolie bouteille.

*Nov. 2012* : **Roilette 2011** : profond, sur la réglisse et le cachou. Bouche un peu ferme actuellement, carrée, mais de l'étoffe, vin sérieux, long. Un gros millésime pour cette cuvée, vieillissement assuré. **Très Bien**

*Nov. 2012* : **Roilette 2010** : grande sensation de maturité au nez, framboisé et bouqueté. Très beau gras et admirable texture, vin détendu, plaisant, belle texture, on se régale. Evolution sur la pêche rôtie à l'aération, qui indique une haute maturité phénolique. **Très Bien+**

*Nov. 2011* : **Roilette 2009** : nez complexe et profond de cerise, tabac, épices, pêche, figue, prune et de menthe fraîche à l'aération. La bouche est riche, impressionnante de maturité et d'équilibre, avec un peu plus de tout que 2010. La douceur tannique surprend tant les tannins sont enrobés. Très longue finale gourmande sur le tabac et les épices. **Très Bien +**

*Août 2009* : **Roilette 2008** : arôme un peu savon (note typique de l'année), puis fruits rouges, groseille, bouche plutôt veloutée (le style Coudert), tanin enrobé mais peu de saveur délivrée, ensemble monobloc même si bien garni. S'ouvre menthol/eucalyptus. Un 2008 sérieux, ne manquant pas de vin, propre et net. Finale retenue pour le moment, mais attendre en confiance. Bonne maturité pour l'année. **Bien+**

*Août 2009* : **Roilette 2007** : belle couleur. Léger réduit, petit manque de pureté qui part à l'aération, mais c'est à confirmer. Belle chair, on retrouve le côté Roilette avec une saveur légèrement épicée, toujours ce milieu de bouche garni qui semble signer le cru, avec une touche de réglisse, vin vraiment original. Perception de 50% du potentiel du vin ce jour. S'ouvre kirsch, et on retrouve l'originalité du cru. **Bien++**

*Août 2009* : **Roilette 2006** : nez épicé mais avec une pointe poussiéreuse, mais bouche élégante, veloutée, prête, saveur manquant peut être légèrement de netteté sur cette bouteille, mais le vin allie bien la densité à l'élégance. Les épices demeurent. Pas une grande année mais un beau millésime classique. Un peu bourguignon dans le type. **Bien**

*Août 2009* : **Roilette 2003** : millésime normalement très compliqué qu'Alain n'aime pas beaucoup car ce dernier lui a donné beaucoup de fil à retordre (grêle violente le 16 juillet). Tenue de la couleur, même si le disque est légèrement orangé, arôme de noyau de pêche incroyable, vin impressionnant de puissance aromatique et d'ouverture de bouquet, agrumes dominantes. Fondu de tanin sur l'attaque, beaucoup de volume, de gras, de générosité, d'alcool, de maturité, très savoureux façon « liqueur de pêche », vin étonnant de singularité, mais finissant évidemment un peu sec (grêle). **Complètement atypique**, assez génial dans l'excès, et meilleur que « le Marquis » ne l'aurait pensé !

*Août 2009* : **Roilette 1999** : récolte très abondante, vendanges en vert nécessaires, les charges étaient incroyables. Nez un peu musqué, fruits noirs, un poil de café et d'évolution. Bouche assez évoluée, joli fond, belle personnalité, mais il semblerait avoir vieilli assez vite, légère dissociation en bouche, finale un peu sèche. Puis évolution épicée, très zan, la saveur demeure évoluée, mais la vinosité reste bonne, un peu chaud en finale. On devine quand même le léger caractère généreux en rendements de l'année. Mais demeure honorable. **Assez Bien**

*Août 2009* : **Roilette 1996** : couleur foncée pour l'âge, café. Notes de vieux cuir, bois ancien, rose fanée, cacao, truffe, terre, zan, s'ouvre sur de la violette discrète, pain d'épices, velouté impressionnant en bouche, le vin a de l'âge mais on est surpris par sa douceur (aucune agressivité alors que le millésime est réputé pour ses acidités tranchantes) et sa non violence. Il n'est peut être pas le plus vigoureux mais il apparaît ici complètement décontracté, apaisé. Evolution en finale sur le noyau de cerise, la griotte à l'eau de vie. **Un vin troublant, mieux qu'une relique !**

*Avril 2010* : **Roilette 1992** : la robe est plutôt claire au disque orangé avec une forte turbidité. Le nez est complexe sur des arômes de framboise, d'orange sanguine, d'épices douces, d'humus dans un ensemble fin comme les vins qui ont bien évolué savent l'apporter. La bouche est ronde, suave, assez gourmande avec du gras, certes cela manque un peu de dynamisme à l'attaque, mais le fruit est encore bien présent avec des notes acidulées d'agrumes et l'équilibre est sans défaut. La bouche sait rester fraîche et le vin reprend de la vigueur fruitée dans une finale de bonne longueur qui laisse une très belle impression. Dans un si petit millésime et à cet âge, **respect**. A noter que le vin se présentera encore mieux le lendemain.

*Août 2009* : **Roilette 1991** : le millésime de naissance du fils d'Alain, et c'est une chance qu'il soit né cette année là car il a du coup gardé de nombreuses bouteilles de ce superbe millésime ! Couleur rubis brillant, très brillante même. Notes racinaires, puis mangue, s'ouvre sur une réglisse digne de vieux bourgogne nuittons, orangette, épices douces, etc. Bouche assez évoluée dans la saveur, mais le goût inimitable de Roilette est là (épices), il y a du velouté, des tanins fins, denses et mûrs, le vin demeure corpulent, finale vive, rétro-olfaction noble. Comme inoxydable, tenue hors norme pour ce vin de 18 ans. **A mettre en face de bourgognes de grande origine issus de la même année...**



- **Fleurie Clos de la Roilette « cuvée Tardive » :**

*Nov. 2012* : **Tardive 2012** : en élevage, vendange entière 100%. Nez de vendange entière sur granit, très floral et poivré. La bouche est plus dense que la cuvée classique, très gourmande, réglissée, avec des tannins déjà très enrobés. C'est long sur des notes de grenadine. Fond de verre sur le tabac. **Très beau.**

*Nov. 2012* : **Tardive 2011** : nez profond de mûre, d'abricot, de graphite. Bouche riche et ample, délicieuse, aérienne, tanins superbes, un pur sang. En fond de verre, une essence de fleur et de poivre. **Grand vin**

*Nov. 2012* : **Tardive 2010** : moins ouvert et prêt que la cuvée classique à ce stade, plus réducteur aussi, vin riche, gras, corsé, grosse acidité, comprimé de prime abords, lent à se livrer. Puis lentement il va prendre de la largeur et profondeur, équilibre frais, vin dynamique, dans une phase un peu austère. **Très Bien+**

*Juin 2011* : **Tardive 2009** : joli nez fin, diffus, contenu, élégant, sur des touches florales à peine distillées. La bouche est tout ce que l'on recherche dans un jeune beau beaujolais. C'est à la fois croquant et gourmand, finement délié, mais avec beaucoup de saveur, de pureté et de profondeur. Finale flatteuse, presque délicate. Malgré cette accessibilité immédiate, nul ne doute qu'il ira loin. **Grand vin.**

*Nov. 2012* : **Tardive 2008** : nez ouvert de menthe fraîche, floral, évoluant sur la pêche rôtie. La bouche est évoluée mais délicieuse, superbement gourmande, salivante, ronde. Quelques notes de fruits cuits et une certaine souplesse se mêlent avec des nuances de tabac jusque dans la finale. Belle allonge toujours sur le

tabac. On peut boire, beaucoup de plaisir actuellement, servir un peu frais, à 15°. **Très Bien**

*Août 2009* : **Tardive 2007** : 13.2 nature, 35hl/ha. Grande couleur, très sombre. Nez « sombre » également, réglisse comme un grand côté de Nuits, légères notes de café froid, bouche opulente, vineuse, du sang de vin, profondeur de saveur, sérieux, rempli, bien vineux, expression de terroir et de temps, le corps est digne d'un grand Bourgogne. Le gamay est si difficile à reconnaître. **Superbe !**

*Juin 2011* : **Tardive 2005** : nez nettement sur la fleur (comme se doit tout bon fleurie !) avec des parfums de pivoine, complétés par des fruits rouges, tabac et poivre. La bouche est bien souple, soyeuse, sirupeuse, mais avec des tanins marqués, le grain présente encore une pointe de rusticité. On retrouve le millésime en finale, avec une pointe de chaleur. Très belle personnalité dans l'ensemble. **Superbe.**

*Juin 2011* : **Tardive 2000** : nez sur des notes florales avancées, pot pourri, humus, tabac, avec une trame rémanente de bâton de réglisse. La bouche paraît plus ciselée, plus fraîche que le vin précédent, et donne ainsi l'impression d'un volume moindre. L'ensemble reste néanmoins très cohérent, construit, précis et avec une très belle allonge, qui ne trahit pas de sa force.

• **Fleurie « la Griffe du Marquis » :**

*Nov. 2012* : **Griffe du Marquis 2011** : en élevage. Sur les fruits noirs, moins boisé que d'ordinaire, en tout cas que les autres millésimes dans la jeunesse. Même réflexion en bouche, belle trame, tanin bien affiné par le fût, juste un peu d'astringence liée au bois en finale, c'est le seul bémol. **Bien+**

*Nov. 2012* : **Griffe du Marquis 2010** : boisé légèrement vert et séveux ; bouche stricte, tendue, qui bénéficie de l'aération en prenant de l'ampleur, mais la version *classique* et *Tardive* du millésime sont plus convaincantes. **Assez bien+**



Sans sourciller, nous affirmons ici que cette propriété fait partie des incontournables de la région, de son appellation et donc du top dix beaujolais à ne manquer sous aucun prétexte ! Quelle chance la Roilette a de posséder un tel vigneron pour mettre en valeur son immense terroir, sans doute un des plus beaux et grands de la région, un « grand cru » qui enfante - via la main bienveillante d'Alain - de bouteilles d'un classicisme et surtout d'une race prodigieuse. On touche ici à ce qui fait la qualité absolue des grands vins locaux, à savoir une originalité et singularité d'expression avérée, chevillée à un plaisir de boire incontestable. Les grandes Roilette sont des monuments de plaisir, et nous souhaitons à chacun de pouvoir en savourer un jour une à table avec une cuisine idoine : vous verrez alors que le paradis du goût n'est pas si loin. Allez rendre visite à la famille Coudert, vous prendrez une leçon d'humilité et de simplicité dans la cave aux vieux foudres, assis sur les grands tabourets, derrière un des zincs les plus courus de la région !

**SCEA Coudert – Clos de la Roilette**

Alain Coudert

La Roilette 69820 Fleurie

04 74 69 84 37 - 06 86 55 34 89

[clos-de-la-roilette@wanadoo.fr](mailto:clos-de-la-roilette@wanadoo.fr)