

Domaine Diochon - Romanèche-Thorins



Le fameux portrait de Bernard Diochon par la photographe Gail Skoff

Le domaine :

Le domaine Diochon est installé juste face au véritable moulin-à-vent qui a donné son nom au cru, en plein coeur du hameau des Thorins, sur la route qui va de Romanèche à Chénas. Il a été créé par l'aïeul de Bernard Diochon en 1935, paysan venu de la proche région bressane. Le domaine ne comptait alors que quelques hectares, mais il est s'est agrandi progressivement par la suite. Bernard Diochon reprend précisément le domaine en 1967, à la suite de son père. Depuis 2008, il a recours à un métayer, Thomas Patenôte (Domaine de la Sionnière), pour cultiver ses vignes et vinifier ; mais il est toujours là pour superviser et goûter les vins pendant leur élaboration.

Ces dernières années, les vignes du domaine sont enherbées dans le but de stabiliser les sols de gres meubles (sables gréseux fins) sensibles à la pluie, mais aussi pour pomper les éventuels excédents de précipitations, et concurrencer la vigne afin de tempérer les rendements déjà faibles (vignes de 40 à 110 ans). Les raisins sont vendangés manuellement. Les macérations semi-carboniques sont réalisées, comme le veut la tradition dans le nord des crus, en cuves ouvertes, chapeau immergé retenu par l'antique système de grillage. Elles durent de 13 à 15 jours. Ensuite, l'élevage a lieu en foudres ou pièces, selon la cuvée. La mise en bouteilles se fait sans collage ni filtration.

Vins et terroirs :

- **Moulin-à-Vent « Tradition »** : vignes d'une cinquantaine d'années situées sur le climat *Champ de Cour* principalement mais également de parcelles jouxtant le cru Fleurie : *Les Prés Ouverts, Les Burdelines, Les Fromentaux, En Brenay*. Elevage en foudres. Mise en bouteilles en fin de printemps qui suit la vendange.
- **Moulin-à-Vent « Vieilles Vignes »** : très vieilles vignes de 90 à 120 ans situées sur le climat *Champ de Cour* principalement. Elevage 18 mois en pièces non neuves. A noter que les premiers essais d'élevage en fûts du domaine ont eu lieu en 1983, à l'époque 100% bois neuf.



Nos dernières dégustations :

• **Moulin-à-Vent « Tradition » :**

Juin 2013 : Tradition 2012 : en bouteille depuis trois jours, une partie égrappée. Sur la violette et l'abricot, nez net, pur, très typé « moulin-à-vent », floral, avec un léger fond de réduction propre à la mise. Bouche élégante, délicate, suave et fine, avec des tanins poudrés, une allonge salivante, c'est très bon. **Bien+**

Mai 2008 : Tradition 2006 : un moulin sérieux, qui sent bon la cerise, doté d'une belle mâche, avec une finale « épicee-fruitée » très typée. La structure et présente et le tanin serré, le vin a du fond. Il vieillira bien sur cinq ans. **Bien+**

Mai 2008 : Tradition 2002 : nez typique de beaujolais évolué sur l'orangette (orange confite chocolatée), vin souple, aux tanins bien fondus, velouté, fin, fruité, assez bourguignon dans la texture et la saveur, avec une concentration plus qu'honorable pour l'année (ici difficile). A point. **Bien+**

• **Moulin-à-Vent « Vieilles Vignes » :**

Juin 2013 : Vieilles Vignes 2011 : impressionnante intensité aromatique : grand nez de mûre, d'encens, de rose, de jus de cerise. Vin très profond, gras, riche mais salivant, avec un très beau tanin parfaitement « découpé » et cadré. Un cru sérieux, séveux et juteux. Il nous rappelle la Roilette « Tardive » de Coudert dans le millésime. **Excellent** voire davantage dans le temps.

Juin 2013 : Vieilles Vignes 2010 : nez un peu boisé mais fin, profond, « noir » ; bouche charnue sur l'attaque, ample, pleine, qui se tend puis se resserre en finale. Néanmoins on notera un très beau fond de vin, corsé et s'il est encore peu ouvert au palais, il semble bâti pour la garde. **Très bien**

Juin 2013 : Vieilles Vignes 2008 : de prime abord kirsché et abricoté, on découvre ensuite du végétal propre aux vins de vendange entière en années froides au nez. En bouche le vin est tendu, avec une saveur de rafle qui ressort et lui confère un peu d'austérité. Il faudra l'apprécier dans le temps, mais il n'est pas maigre et sa maturité fraîche invite le dégustateur à se re-paramétrer. **Bien** pour le (très difficile) millésime.

Juin 2013 : Vieilles Vignes 2005 : superbe bouquet de framboise, de kirsch, d'abricot et de fleurs, archétypique du (grand) cru quand il commence à atteindre sa maturité. Bouche à la fois délicate, charnue, salivante et très sapide, abricotée également dans la saveur (haute maturité du raisin), qui rappelle certains 2009 à leur meilleur. Grande race et de grand plaisir, c'est impossible à cracher. **Grand vin**

Mai 2008 : Vieilles Vignes 2000 : expression toute bourguignonne, comme souvent avec les meilleurs vins du cru : cerise, cuir, rose épicee. Vin délicieux, très porté vers la gastronomie avec ses beaux tanins et son goût complexe. Une très belle expression pure et franche d'un superbe terroir. Le vin a vieilli lentement mais avec grâce, il est tout sauf fatigué. Quelle vigueur ! **Excellent**



Un vigneron-artisan exemplaire [© www.vin-terre-net.com]

A quelques mois de la retraite, Bernard Diochon a de quoi être fier de son parcours de vigneron. Pourtant, à l'instar d'autres excellents producteurs de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône, il est quasiment inconnu des amateurs de vin français et surtout des journalistes spécialisés. Mais, une fois n'est pas coutume, les meilleurs importateurs étrangers ont remarqué depuis longtemps son talent, notamment le médiatique Kermit Lynch. On se félicitera par ailleurs qu'il ait trouvé un jeune repreneur talentueux en la personne de Thomas Patenôtre qui, de ce que nous avons goûté, se montre parfaitement digne de son maître. Rendons enfin hommage à cet homme qui, durant toute sa carrière, à l'image d'un Alain Coudert, d'un Michel Chignard, d'un Paul Janin, d'un Daniel Bouland et de quelques autres références, s'est toujours battu pour défendre les valeurs et le style des grands beaujolais traditionnels de garde. Il fait figure de modèle, et avouons que ses moustaches lui vont bien, à cet irréductible gaulois ! S'il pouvait faire d'autres émules...

Domaine Diochon
Bernard Diochon
« Le Moulin à Vent »
71570 Romanèche-Thorins
bdiochon@club-internet.fr
03 85 35 52 42