

Ils ont dégusté !



Le Beaujolais nouveau est le plus célèbre ambassadeur du Beaujolais. Si le coup d'envoi avait été donné le 16 novembre dans plus de 150 pays, Jean Jacquin, président du comité de jumelage, avait attendu la Sainte-Catherine pour le faire déguster à ses quelques 78 adhérents autour d'une farandole de charcuteries le samedi 25 novembre au soir. Gentes dames et beaux messieurs chapeautés se pressaient donc autour des tonneaux en perce pour savourer ce nectar dont la réputation a dépassé depuis bien longtemps nos frontières. Les manches retroussées, sourire aux lèvres, Louis Bonnal est un expert en la matière. Œnologue patenté, cet ancien négociant en vins et spiritueux explique aux béotiens les qualités du cru 2006. « Comme toujours, on y retrouve le goût de cassis, de groseille, et de framboise. La pluie et le froid ont fait un raisin très épaulé, avec des grains plus gros. Je trouve dit-il, qu'il est mieux équilibré, c'est pratiquement un vin de garde, c'est un vin fini et gouleyant ». Les convives ne s'y sont pas trompés. Ajoutons à cela qu'à la demande du président, les membres du comité avaient joué le jeu et les couvre-chefs les plus insolites coiffaient ceux qui dans une farandole et un défilé de clôture ont fait admirer leurs talents de modistes d'un jour.

■ J.P.L.