



Gilles Copéret le traditionnel donne du caractère à sa vigne.

C'est dans son caractère explosif et généreux que Gilles Copéret puise l'énergie de ses crus. Des vins de garde qui donnent un sérieux coup de fouet aux papilles et au Beaujolais.

C'est à Régnié, au cœur du hameau des Chastys, que Gilles et Annie Copéret installent en 1986 leur précieux cuvage. Sur 9 hectares entre Fleurie, Morgon et Régnié, leurs vignes donnent naissance chaque année à 35 000 bouteilles. « Je suis un traditionaliste », annonce Gilles pour présenter ses vins. Un grand « non » à la thermovinification, qu'il accuse d'affadir les crus. « Je trouve dommage que les 12 appellations beaujolaises se ressemblent toutes ». Plus tanniques, ses vins surprennent. Sa grande fierté, la cuvée spéciale « EQuation ». « L'équation, c'est la recherche de l'inconnu ! A l'aveugle, on ne devine pas le Beaujolais », explique-t-il. « La cuvaison se fait entre 15 et 20 jours, lorsqu'on en compte habituellement 10 à 11 chez d'autres viticulteurs. Je recherche la matière ». Mission réussie pour des vins de garde puissants et généreux. En cuisine, Annie troque sa calculatrice de comptable le temps de la campagne, aidée par sa belle-mère. Quenelles maisons ou tiramisù, les vendangeurs ne demandent plus qu'à prendre pension ! « On reconforte le mal de dos par la cuisine ! » plaisante-t-elle. Une troupe hétéroclite et européenne, qui ne manquera pas de colorer le « cahier de doléances » de la maison. Quelques pages chaque année ponctuées de chansons, poèmes « vigneron » et autres remerciements sincères.

Cécile Villard in *Le Progrès*, 25 septembre 2008.

Les Chastys, 69430 Régnié-Durette
04 74 04 38 08 ou 06 86 92 50 30
gilles.coperet@wanadoo.fr