



le Beaujolais - les coteaux du Lyonnais

vingt sur vins

Arnaud Chambost

L'art du vin et de la transmission

TEXTE MANUEL DA FONSECA PHOTO CHAINTREUIL POUR GEORGES DUBOEUF

MOF Sommelier depuis 2000, il est également passé maître dans l'art de savoir faire goûter. Dans un lycée de la région lyonnaise, l'homme aux célèbres moustaches enseigne l'art du vin aux jeunes générations.

Depuis 16 ans, Arnaud Chambost a formé pas moins de 220 spécialistes du vin. Après un parcours jalonné de nombreuses maisons et un séjour au Hameau du Vin, de Georges Duboeuf, il a fait de l'enseignement et de la transmission son autre passion.

Dans sa salle de classe du lycée hôtelier François-Rabelais de Dardilly (près de Lyon), les bouteilles ont remplacé les livres. Sûrement l'un des enseignants les plus heureux de France. Les élèves viennent ajouter une mention complémentaire en sommellerie à leur CAP ou BTS. Sérieux et appliqués, donc. « Ils ont un intérêt, la passion c'est à moi de leur donner » souligne Arnaud Chambost.

Et lorsqu'il raconte ses cours, son enthousiasme n'a d'égale que celui qu'il nourrit pour le vignoble du Beaujolais. « Transmettre est un don énorme. C'est aussi une chance

extraordinaire de leur donner le sens du partage. » Le professeur n'en continue pas moins de fréquenter concours et caves. « J'ai toujours gardé l'âme du sommelier », dit-il. La jeunesse de ses élèves, leurs retours d'expériences au gré des stages dans les grandes maisons de la région, sont aussi source de renouvellement et d'enrichissement. « Cela nous permet de garder un lien avec la restauration d'aujourd'hui » mais aussi de suivre le goût des clients, qui évolue.

Résidant au cœur du Beaujolais, Arnaud Chambost a justement vu évoluer aussi les vins d'un vignoble qu'il considère comme « l'un des plus beaux du monde ». Avec des crus « qui ont leur place dans toutes les grandes tables du monde. La jeune génération de vignerons croit en sa région et en ses vins ». Pour lui, c'est le vignoble d'avenir. Transmettre sa passion du beaujolais semble être une autre de ses missions. 🍷





DIGEST ARNAUD CHAMBOST

- > Depuis 16 ans, il forme les futurs sommeliers au lycée hôtelier François-Rabelais à Dardilly (69).
- > Lauréat du titre de Meilleur ouvrier de France Sommelier en 2000 (1^{re} promotion).
- > Chevalier de l'Ordre National du Mérite Agricole en 2012.
- > Médaille du Monastère de la Grande Chartreuse en 2008.
- > Médaille de la Chambre des Métiers du Rhône en 2001.
- > Maître sommelier de l'Union de la sommellerie française en 1997.
- > Président d'honneur de l'Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes (Aslera).
- > Président de l'association « Les Meilleurs ouvriers de France sommeliers ».
- > Membre des comités techniques des concours : Meilleur ouvrier de France sommelier, Meilleur sommelier de France, Meilleur jeune sommelier de France.

Arnaud Chambost L'avis du sommelier

5 valeurs sûres



JULIÉNAS
« VIEILLES VIGNES » 2016
CHÂTEAU BONNET
PIERRE YVES & CHAR-
LOTTE PERRACHON

L'équilibre de ce vin est l'expression d'une vinification et d'un élevage bien maîtrisés. Ce juliéna dévoile puissance et fraîcheur, taniocité et élégance, petits fruits noirs et épices chaleureuses. La complicité d'un père et de sa fille talentueuse... Avec une poularde de Bresse demi-deuil. 9 €



FLEURIE
DOMAINE CLOS DE
LA ROILETTE, 2017
ALAIN COUDERT

Vin élégant dévoilant des arômes de confiture de fraise, notes mentholées, et quelques épices douces. La bouche est charnue et ample, marquée par des tanins affirmés et des notes de minéralité. Beau ferrou. Avec des cuisses de pigeon rôties, carottes confites au miel et poivre blanc... 9,50 €



CHÉNAS
« EN MÉLARDIÈRE » 2015
DOMAINE DE LA CROIX
BARRAUX,
FRANCK BESSONE

Le plus rare des crus laisse deviner un beau volume ample et généreux, complété par la finesse des tanins. Des arômes de cassis, de figes rôties et de réséda lui procurent une belle noblesse. Avec un saint-nectaire fermier, pain de campagne. 9 €



BEAUJOLAIS BLANC
« CLOS DE ROCHEBONNE »
CHÂTEAU THIVIN, 2017
CLAUDE-ÉDOUARD
GEOFFRAY

Belle cuvée qui harmonise la minéralité, le chardonnay et l'élevage. Dominante de miel, de tilleul, de poire confite, soulignée par une belle tension. Le vin est équilibré, dense sans être opulent. Le boisé se fond... Charmeur ! Avec un filet de fêra snacké, crèmeux d'artichaut. 14,50 €



COTEAUX-DU-LYONNAIS
ROUGE « PRESTIGE » 2016
DOMAINE RÉGIS DESCOTES

Vin généreux, complexe et élégant. Des arômes sauvages de baies noires macérées, de confiture de framboise, de poivre noir révèlent l'association d'une belle maturité et d'un bel élevage en fûts. Une pointe de rusticité mêlée à une élégance, fait de ce vin, un « costaud » du Lyonnais ! Avec un filet de canard rôti, jus aux fèves de tonka, purée de pois. 11 €

5 grandes occasions



FLEURIE
« CLOS DU PAVILLON » 2015
DOMAINE DES MARRANS
MATHIEU MÉLINAND

Subtilité, élégance, maturité. Telles sont les qualités de ce vin. Les arômes de cassis, réglisse, lilas se fondent dans une belle expression d'un grand gamay. La minéralité s'exprime et les tanins sont fins et persistants. À carafier. Avec une côte de veau poêlée, giroldes et ail confit. 17 €



COTEAUX-DU-LYONNAIS
ROUGE, « ANTICA » 2016
DOMAINE DE PRAPIN
HENRI, SYLVIE, LUCIE
JULLIAN

Belle expression aromatique qui vient agrémente un bel élevage. Les arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille, figes) s'harmonisent à des notes vanillées et de cannelle. Le vin est fin, élégant, délicat et ne demande qu'à être partagé. Avec un cervelas brioché, jus aux truffes. 9,20 €



CHIROUBLES
« LA PRÉCIEUSE » 2016
DOMAINE ÉMILE
CHEYSSON
JEAN-PIERRE LARGE

Belle « Précieuse », où finesse, élégance sont de mise. Le vin présente un beau volume, dominé par les arômes de violette, cassis et kirsch, notes minérales, mentholées et de vanille (élevage en fût de chêne). L'harmonie est au rendez-vous. Avec un pâté-croûte de ris de veau et champignons, pickles. 10 €



CÔTE DE BROUILLY
« LES GARANCES » 2016
DOMAINE BARON DE
L'ÉCLUSE, JEAN-FRAN-
COIS PÉGAZ

Vin tout en finesse et générosité. Les arômes de cassis, poivre se mêlent aux notes vanillées. En bouche, il se révèle par sa concentration, des tanins riches et ronds, et une belle gourmandise. Tel Pégaz qui prend son envol. Avec une caille rôtie et farcies aux champignons. 15 €



MORGON
« GRAND CRAS » 2017
DOMAINE MEE GODARD

Concentration, complexité, finesse. Ce morgon « morgonne ». Une belle palette aromatique (prune, framboise confite, iris séché, réglisse...) qui se pare d'une belle structure, des tanins affirmés et nobles. L'élevage est bien maîtrisé. À carafier. Avec un pigeon au foin, purée de cerfeuil-tubéreux truffée. 19,50 €

le Beaujolais - les coteaux du Lyonnais

vingt sur vins

5 atypiques



VIN DE FRANCE
« VIOGNIER » DOMAINE
DE LA PETITE GALLÉE,
ROBERT ET PATRICE
THOLLET, 2016

Une jeune insolente dont le nez rappelle ses accointances avec la syrah, et les tanins la rugosité des crêtes qui la surplombent. L'idéal serait d'attendre un peu cette bougonne sauvageonne avant de la boire, car 2017 promet une très belle évolution. 15,50 €



RÉGNIÉ « DIACLASE » 2016
DOMAINE DES CAPREOLES
CÉDRIC LECAREUX

Vin équilibré dont la puissance est « patinée » par un élevage en fûts, et soulignée par la minéralité granitique. Belle cuvée exprimant des arômes de mûres, cassis, poivre blanc, de Zan. Le cadet des crus a sa place dans la cour des grands ! Avec une tourte chaude de faisane, foie gras et cèpes. 13,70 €



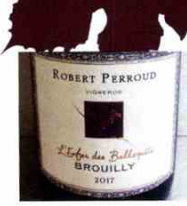
COTEAUX-DU-LYONNAIS
BLANC « PAN D'OR -
CHARDONNAY » 2016
DOMAINE DU BOUC ET DE
LA TREILLE

Vin blanc complexe, dense, révélant les arômes de poires et fenouil confits, tilleul, et quelques fragrances minérales. La bouche est généreuse, ample et charmeuse, résultat d'un élevage en amphore bien maîtrisé. Avec une poule et foie gras pochés dans un bouillon « grassouillet » et légumes anciens. 26 €



MOULIN À VENT
« DERNIER SOUFFLE » 2015
DOMAINE RICHARD
ROTTIERS

Complexe et intense. Cette cuvée bénéficie d'un beau terroir qui laisse s'exprimer des arômes de violettes, de griotte au kirsch, figue et quelques notes vanillées. Des tanins nobles (élevage maîtrisé en fûts de chêne) lui procurent finesse et élégance. À carter. Avec un tournedos Rossini, sauce Périgueux et pommes soufflées. 18 €



BROUILLY
« L'ENFER DES BALLOQUETS »
2017, DOMAINE ROBERT
PERROUD

Vin complexe et généreux. La minéralité (notes fumées) et les arômes de garrigues (laurier, réglisse, thym) et de petits fruits noirs kirschés se provoquent. Le vin est à l'image du vigneron : aimable et robuste. Avec un filet de cochon « cul-noir » rôti, paillason croustillant. 11,70 €

5 entre copains



CHÉNAS
« P'TIT CO » 2017
DOMAINE ANITA,
ANITA KUHNEL

Croquant, rafraîchissant, charnu, ce vin est le relief du gamay à belle maturité (cassis, fraise des bois, iris). Des tanins doux viennent compléter la structure du vin, pour lui assurer une longueur en bouche. Terrine de lapin au romarin. 11 €



VIN DE FRANCE ROSÉ
« L'ARROSEUR A ROSÉ »
JÉRÔME JANODET

Un vin tout en dentelle et aromatique. Rose framboise, le vin exprime des arômes primaires d'agrumes et de fraises des bois. Il est léger, croquant et gourmand. Il procure une sensation de désir et de « re-soif » ! Avec une soupe de fruits rouges et sorbet pêche de vignes. 5 €



BEAUJOLAIS VILLAGES
BLANC, DOMAINE DES
NUGUES 2017,
GILLES GELIN

Des arômes francs et expressifs de miel, fruits exotiques, ananas s'entremêlent. La fraîcheur et la maturité du chardonnay rendent la bouche croquante et persistante, soutenue par une belle tension. Vin de soif et de gourmandise. Fricassée de volaille aux champignons, riz camarguais. 11,50 €



SAINT-AMOUR
« LE CARJOT » 2016
DOMAINE DE LA PIROLETTE
GRÉGORY BARBET

Charnue, élégante et soutenue, cette cuvée procure de l'envie. Ses tanins sont fins. Des arômes de violettes, de framboises écrasées, de mara des bois se complaisent. Idéale pour le romantisme, mais aussi pour tous les jours ! Paleron de bœuf braisé, pommes grenailles. 15 €



MORGON
« LES SYBARITES » 2017
CHÂTEAU DE PIZAY
PASCAL DUFAITRE

Vin généreux, croquant, qui dévoile des tanins fins (élevage mixte en foudre et fûts), mais surtout une belle expression aromatique du gamay : cassis, fraise, violette et réglisse. Un vin complexe à partager en toute convivialité. Rognon de veau rôti, sauce au gamay et menthe ciselée. 13 €