

Trophées de la Gastronomie et des Vins 2018 à Lyon Lundi 29 Octobre 2018



Lundi soir, plus de 600 personnes étaient réunies à La Sucrière, à Lyon, pour la 11e édition des Trophées de la gastronomie et des vins du Progrès. Une soirée riche en émotions, avec l'hommage vibrant rendu à Paul Bocuse, et qui a permis de distinguer les meilleurs restaurants, chefs, vigneronns de la région et du monde.

Gilles Gelin, ambassadeur des vignes et du terroir

Vinifier, c'est comme cuisiner. Si le produit de base n'est pas bon, difficile de faire un bon plat. Pour Gilles Gelin, prendre soin de ses vignes, les laisser respirer et leur donner de l'attention, c'est une évidence pour donner naissance à un bon vin. Ce vigneron installé à Lancié vient de recevoir le trophée du vigneron et vin de l'année.

Il produit des blancs et des rouges sur une trentaine d'hectares : Beaujolais-Villages, Beaujolais, Fleurie, Moulin-à-Vent, Morgon et Syrah. Pour lui, ses vins blancs sont « friands et gourmands ». Ses rouges, « assez riches, tout en finesse, avec

pas mal de structure ». Le tout « en limitant les produits phytosanitaires. Nous travaillons de la manière la plus raisonnée possible en respectant nos vignes et nos terroirs. Notre objectif est d'obtenir des raisins très sains, afin de réaliser des vins fins, structurés, avec une belle harmonie. » Pour atteindre ces objectifs, le Domaine des Nugues préfère prévenir les maladies de la vigne plutôt que les traiter, afin de limiter les traitements chimiques. « La Terre, nous l'empruntons à nos enfants, nous ne sommes que de passage », pense Gilles Gelin qui explique aussi que son exploitation ne

serait rien sans ses équipes et sa femme qui l'épaulent au quotidien. Côté projet, le vigneron a déposé un dossier pour la Haute Valeur Environnementale (HVE), le plus haut niveau de certification environnementale des exploitations agricoles. Il espère l'obtenir d'ici 2019. En attendant, le voici récompensé par les Trophées de la gastronomie et des vins, « qui reconnaissent le travail bien fait, valorise le savoir-faire des équipes du domaine et montre aux clients qu'ils ne se sont pas trompés », se réjouit Gilles Gelin.

PRATIQUE Domaine des Nugues, 40, rue de la Serve (Lancié). Tél. 04.74.04.14.00.



■ Gilles Gelin a repris en 2010 l'exploitation créée par son père en 1976. Il exploite aujourd'hui 33 hectares. Photo D. R.



Trophée du vin et vigneron de l'année : Gilles Gelin du domaine des Nugues dans le Beaujolais. Remis par Stéphane Sonnet du groupe Accor. Photo Pierre AUGROS

