

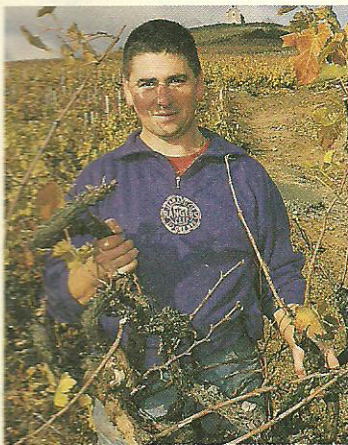


Gilles Chaintreuil, le jeune espoir du fleurie

Lorsqu'on contemple le tapis de vignes dorées par l'automne dévaler en douceur les pentes arrondies du coteau de la Madone, on se dit que le vin issu de cette nature bénie ne peut pas être mauvais, ou alors qu'il faut être bien sot pour tricher avec elle. C'est aussi la réflexion que se fait chaque matin Gilles Chaintreuil, dont le vignoble centenaire s'étend au pied de cette Madone, fine fleur du cru, d'où l'on peut admirer les monts du Beaujolais à perte de vue. Ayant pris la succession de

son père, Jean, ce jeune homme de 32 ans, sage et déterminé, est entré en sacerdoce au service de son appellation. Se méfiant des discours orientés et des modes en vigueur, il n'entend pas vinifier autre chose que du fleurie. Et s'y attelle, bien convaincu qu'un

vignoble ne donne le meilleur de lui-même que si l'on respecte son cépage, son terroir et son climat, autrement dit que l'on s'en tient aux principes de l'AOC. De ce fait, Gilles Chaintreuil vinifie un fleurie comme on en boit que très rarement, fin, élégant



et racé, au nez marqué par la violette, ample en bouche, exprimant avec beaucoup de fraîcheur ses nuances de fruits rouges bien mûrs. Somme toute, un vin très typé beaujolais. Explosif, le millésime 2001 offre en ce moment le meilleur de lui-même et donne-

rait la réplique idéale à quelques morceaux de bœuf grillés ou un pot-au-feu au fumet campagnard. Notre coup de cœur ■