

Par Périco Légasse

## Le fleurie de Gilles Chaintreuil. Un grand cru sur La Madone

**T**out en gravissant les pentes ciselées par d'infinies lignées de ceps et d'échalas, le marcheur interrompt son assomption – Madone oblige – pour admirer le spectacle. Peu de paysages viticoles portent avec une telle magnitude la force d'un terroir. Assurément, l'endroit se boit bien. De son promontoire intégralement tapissé de vignes, la sainte Madone de Fleurie étend, à perte de vue, sa bénédiction sur un océan de gamay. C'est ici, à mi-chemin de Juliéna et de Morgon, entre Chénas et Chiroubles, que l'on produit l'un des 10 crus du Beaujolais, le Fleurie, dont le nom dit bien les charmes et les plaisirs qu'il procure. Lorsque l'on détient une parcelle de cet univers, il faut savoir s'en tenir à la plus simple des maximes : porter le plus haut possible le message du vin en servant la vigne et non en s'en servant.

Mission à laquelle s'attelle Gilles Chaintreuil avec la foi du vigneron. bercé sur cette terre par des parents eux-mêmes vigneron, ce jeune homme croit et vit en son terroir. Aussi, ses fleuries nous semblent-ils révéler une âme un peu plus fleurie que d'autres. Sa cuvée « Vieilles vignes de La Madone » est un exemple de conformité à l'appellation et de fidélité à l'origine. Chaintreuil aime que l'on retrouve tout ce qui fait l'AOC « Fleurie » dans le verre, avec toute la finesse, l'élégance et la race qu'inspire cet environnement unique. Et il s'y tient. Le millésime 2004 est actuellement au mieux de sa forme, avec un fruit vif et plein, des tanins très soyeux et un joli panel aromatique flirtant avec la mûre et la griotte. Quant au 2005, ample, généreux, parfaitement équilibré, racé à souhait, il fait déjà des merveilles et prépare un avenir fastueux.

Un grand cru né sur La Madone pour honorer la volaille française ■

