

FLEURIE LA MADONE

Le grand cru de Gilles Chaintreuil

Tout en gravissant les pentes parsemées 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. 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, que l'on produit l'un des dix crus du Beaujolais, le fleurie, dont le nom dit bien les charmes et les plaisirs qu'il dispense. Lorsque l'on détient une parcelle de cet univers, il faut savoir s'en tenir à des valeurs simples et cohérentes : porter le plus haut possible le message du vin en servant la vigne et non en s'en servant. Mission à laquelle Gilles Chaintreuil s'attelle avec la foi du vigneron. Aussi son fleurie dévoile-t-il une âme un peu plus fleurie que d'autres. Sa cuvée « Vieilles vignes de la Madone » est un modèle de fidélité à l'appellation et à l'origine. Chaintreuil aime que l'on retrouve l'AOC Fleurie dans le verre, avec toute la finesse, l'élégance et la race qu'inspire cet environnement unique. Sublime, le millésime 2009 est actuellement au mieux de sa forme, gorgé de fruit, vif et plein, avec des tanins soyeux et un somptueux panel aromatique évoquant la mûre et la griotte. Son ampleur et sa générosité disent toute la noblesse de ce terroir magnifique. Quant au 2010, il fait déjà des merveilles. Un grand cru qui donne d'exquises répliques à la volaille de Bresse rôtie, jubile sur un quasi de veau braisé aux carottes et caresse les fromages de chèvre crémeux. ■

périsco legasse

