

# Dites-le avec des fleuries

En février, c'est la fête des amoureux, célébrez-la avec ces deux rouges radieux issus de l'un des meilleurs Crus du Beaujolais.

Texte : Karine Valentin - Photo : Thierry Legay

## FLEURIE, DOMAINE DU CLOS DES GARANDS 2006

Sur l'un des plus jolis coteaux du Cru Fleurie, celui des Garands, orienté sud-sud-ouest, les vénérables gamays d'Audrey Charton ont plus de 60 ans. La jeune femme a repris le domaine des mains de sa mère, qui le tenait de son père. Sur ce mamelon flanqué en son sommet d'une madone, le vignoble de Fleurie, la gracieuse du Beaujolais, couvre toute la superficie de la commune et les vins s'équilibrent dès leur jeune âge sur la finesse. Audrey travaillait en blouse blanche, chargée de micro-vinifications ou d'études des sols en laboratoire, elle se lasse. Aujourd'hui bien dans ses bottes, elle arpente ses sables granitiques pour produire ce Vieilles Vignes. Il s'équilibre sur sa soyeuse élégance et livre les effluves tendres qui font la réputation du Cru : iris ou violette, qu'importe l'essence, le vin est fleuri.

**COMMENT LE BOIRE ?**  
Son velouté est une caresse, il lui fait des viandes blanches.

### La remise de CVF

11,25 € la bouteille au lieu de 12,50 €, soit 135 € le carton de douze livré franco de port dans toute la France. Offre valable jusqu'au 31 mars 2010.



## FLEURIE, DOMAINE DE LA CÔTE D'ADULE 2007

Trois frères, Bruno, Denis et Patrick, pour perpétuer une tradition vieille de trois siècles sur une propriété d'origine familiale, le Château du Bourg. L'union faisant la force, les trois Matray s'entendent pour lancer leur marque sur les fondations du beaujolais de l'avenir. En plantant moins serré, ils favorisent le travail manuel des sols et l'enherbement dans un vignoble peu rodé à ce genre de pratique, rendue pourtant indispensable compte tenu de la forte pente et de l'érosion des sols. Chacun des frangins apporte sa touche finale à l'édifice Fleurie pour composer une cuvée classique, équilibrée sur la douceur et le fruit radieux du gamay, son raisin.

**COMMENT LE BOIRE ?**  
Féminin et gracieux, ce fleurie préfère les recettes qui mettent en avant le produit, comme une simple côte de veau avec une purée de pommes de terre.

### La remise de CVF

9,25 € la bouteille au lieu de 10,30 €, soit 111 € le carton de douze livré franco de port dans toute la France. Offre valable jusqu'au 31 mars 2010.

