

Vendanges en Beaujolais



Fleurie : une femme de caractère pour un cru tellement féminin

Passionnée et passionnante, Audrey Charton élabore ses vins comme on mitonnerait de petits bons plats. Elle aime restituer le terroir, tenter des expériences nouvelles

Hier matin, 7h15. Les vendangeurs du Clos des Garands à Fleurie, prennent le chemin des vignes. Audrey Charton, elle, est déjà dans son cuvage. C'est le grand jour. « La semaine qui précède le début des vendanges, l'excitation est là, on a hâte, confie-t-elle, alors qu'elle vérifie une dernière fois chacune de ses cuves. Il faut que tout soit parfaitement propre, c'est le b.a.ba de la réussite. On ne peut pas prendre de risque avec les fermentations ». À 8 heures,

« Cette année, nous avons tout pour réussir »

les premiers raisins arrivent déjà. « Nous avons commencé par les vignes jeunes, explique la viticultrice. L'une est de 1995, l'autre de 2003 ». Elle attrape une grappe : « Cette année, nous avons tout pour réussir. Maintenant, les cartes sont dans nos mains. Dans notre métier on est éternellement débutant : chaque année il faut se poser les bonnes questions, savoir analyser, réfléchir à comment on va s'y prendre. C'est comme ça qu'on avance dans la vie, qu'on s'enrichit ». Et de s'adresser aux vendangeurs qui repartent déjà : « Vous leur dites qu'ils font bien attention de ne pas mettre de feuilles ».

Une première cuve se remplit, les autres sont prêtes à accueillir le raisin, mais pas n'importe comment. « Je fais une sélection parcellaire. Mes

vieilles vignes, je les isole. Elles offrent un vin plus structuré, plus complexe, qui aura plus de caractère. Certaines d'entre elles sont centenaires, et contre toute attente, ce sont les plus costaudes, elles sont impeccables ! Les plus jeunes souffrent de la maladie du bois, c'est très inquiétant. De gros progrès restent à faire. Chaque année, nous faisons du rebrochage, c'est-à-dire que nous remplaçons les ceps malades ». Pour chaque cuve, la professionnelle note soigneusement toutes les interventions qui sont réalisées jusqu'au pressage et à la mise en bouteille. « Il y a une fiche par cuve : je sais ce que j'ai dedans, d'où ça provient, l'état sanitaire, le temps qu'il faisait le jour de la vendange. C'est le CV du millésime ».

Chaque cuve est travaillée différemment, selon l'acidité, le pH, analysés par un labora-

Du fleurie, un pétillant et un bourgogne 100% Gamay

toire. « À partir de cette base, je fais toujours des cuvées différentes les unes des autres. Cela permet de faire ses propres expériences ».

Ensuite la vigneronne procède à des assemblages pour proposer au final deux cuvées l'une issue des vieilles vignes, l'autre des plus jeunes. Elle propose en outre un effervescent, « Rubis Bulles », élaboré d'après la méthode champenoise. « Ça marche super-bien. Cela permet de mettre en



« Quand on prend soin de ses vignes, qu'on les observe, explique Audrey Charton, qui exploite 6 hectares de fleurie, je ne vais pas dire qu'on leur parle, mais presque » / Photo Cécile Deplauide

avant tous les atouts du gamay : En bouche, il dégage des arômes de fraise et de framboise ». Autre spécificité de la gamme qu'elle a souhaité élargir, son bourgogne 100% gamay : « Tout est dans le travail de vinification qui est complètement différent du fleurie, c'est le jour et la nuit. Le Bourgogne est plus cossu, plus lourd, plus austère, alors que le fleurie est féminin, élégant, tout en finesse. Quand on a la chance d'avoir des vignes au cœur d'une appellation qui s'appelle fleurie, on travaille en tant que tel. Dans mes vins, j'essaie de faire ressortir ce que j'ai sous les pieds ».

Cécile Deplauide
cdeplauide@leprogres.fr

■ Un fleurie élevé 18 mois en fût de chêne

Elle aime sans cesse tenter de nouvelles expériences. En 2007, Audrey Charton a décidé d'élever du fleurie en fût pendant 18 mois. « J'ai sélectionné des vieilles vignes centenaires raconte-t-elle. Il fallait déjà une base plus charpentée, plus structurée. Les fûts n'étaient pas neufs, ils avaient déjà vu d'autres vins. Le challenge, c'était de trouver une belle harmonie entre les tanins du bois et ceux du vin. Je ne voulais pas quelque chose de saillant, mais plutôt de rond. Je ne l'ai pas fait l'an dernier, mais cette année, la vendange est idéale. Ce genre d'expérience permet d'en apprendre chaque fois un peu plus ». Si elle innove, elle aime surtout mettre en avant les qualités de son terroir et du gamay : « Je suis fière de ce cépage. On peut faire de très belles choses, quand c'est bien travaillé. Ici nous avons de l'or sous nos pieds. Les vins sans tempérament, sans caractère, le monde entier sait les faire ».