

pellicule du raisin. Plus la macération est longue, plus l'extraction est forte et plus le vin semblera riche et structuré. Les vins ainsi obtenus arrivent à cacher plus ou moins les notes herbacées d'une vendange immature mais leurs arômes sont primaires et sans complexité. Vous avez entendu le mot « terroir » ? Nous, pas ! Bilan totalement négatif ! La méthode suppose un investissement matériel onéreux : matériel de chauffage des grappes, matériel de séchage par ventilation, matériel de refroidissement. Levûrage et enzymage avec des produits du commerce deviennent les deux mamelles de la thermovinification, puisque les levures et les enzymes naturelles ont été tuées par la chaleur. La méthode extrait trop rapidement et trop complètement, jusqu'à 80 %, les anthocyanes (composés phénoliques responsables de la couleur du vin), ainsi que les composés azotés et les pectines. Les enzymes et les oxydases sont détruites, les micro-organismes indigènes du moût sont éliminés, et devenu un milieu vierge, le moût devient hautement fermentescible sous l'action des levures exogènes : tout va trop vite et trop fort... tout en violence ! Résultat final : pendant les 3 ou 6 premiers mois, ces vins deviennent des bêtes à concours. Avant de « retomber » : pudiquement, on dit qu'ils sont destinés à la consommation rapide. À Fleurie, même si la thermovinification fait des ravages, un certain nombre de vigneron ont compris l'impasse. Ils ne sont pourtant que 10 ou 20 % à ne pas la pratiquer.

Fleuries d'hier et d'aujourd'hui


Fleurie compte 180 producteurs, dont 80 pratiquent la vente directe. Un tiers de l'appellation est produit par la cave coopérative, la Cave des Grands Vins de Fleurie créée en 1927, dont certains vins ne nous ont pas paru dignes de l'AOC, à l'exception de la Cuvée Présidente Marguerite. Même si la vente directe – 20 % de l'appellation – est en croissance, « il y a encore beaucoup de travail et il est important de valoriser nos paysages et nos terroirs », affirme Audrey Charton, la présidente du cru Fleurie. « Il faudrait considérer nos producteurs comme des artistes qui valorisent la culture et le patrimoine », ajoute-t-elle. Entre 1970 et 1990, 80 % de la récolte de Fleurie était achetée par des négociants suisses qui souvent coupaient ces vins avec certains de leurs gamays locaux.

Déjà réputé au XVII^e siècle, Fleurie expédiait son vin sur Paris. André Jullien, en 1866, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus*, classe les vins de Fleurie en 2^e catégorie, les définissant ainsi : « Très bons vins, légers, fins, délicats, qui ont du

sensuelle et naturelle, artistique-ment dessinée, tout en nuances, à la fois pleine et délicate. Finale saline. Harmonie parfaite. Grand terroir, grand vigneron, superbe vin terrien et aérien !

Domaine Yvon Métras

14/20

 Belle fraîcheur et joli fruité (baies sauvages, groseille et cerise) avec une nuance de café. Bouche tendue et suave à la fois, avec un grain fin donnant une texture soyeuse. Finale plutôt pointue, mais persistante sur des notes orientales (santal). Vin libre, glissant et vivant.

Domaine de Prion

*Moulin-à-Vent
Vin pirate*

13/20

(noté de 11,5, note isolée, à 14)

Nez mûr, épicée et fruité (figue) avec une touche de tomate séchée. Bouche assez tendue, avec une matière plus ou moins présente selon les dégustateurs. Vin authentique et naturel avec cependant un peu moins de charme que le fleurie du même domaine.

Parmi les vins présélectionnés, nous avons également dégusté : cuvée « classique » et cuvée Présidente Marguerite de la Cave Coopérative de Fleurie, Les Moriers du Domaine Chignard, cuvée « classique » du Clos de la Roilette, du domaine de la Chapelle des Bois, du Clos de la Grand' Cour du Domaine de la Grand' Cour, du Domaine des Marrans, du Domaine de la Madone, du Château de Grand Pré, du Domaine du Niagara, du Domaine Christian Gaidon, la Roilette du Domaine Métrat et Fils, Les Pentès de Grille-Midi de Romain Zordan.

MILLÉSIME 2006

Domaine Chignard

Les Moriers


13/20

Fruité assez marqué, avec des notes mentholées et fumées. Bouche fraîche, nerveuse et dynamique. Finale tout en alliteration : suave, savoureuse et sapide..., malgré une certaine austérité relevée par une partie des dégustateurs. Un vin de repas et de garde.

Domaine du Clos des Garands

Tradition

14/20

 Nez frais et fin, délicat, presque aérien. Bouche vive, assez tranchante et minérale. Jolie texture gourmande. Finale florale et « orientale » (encens). Vin construit sur l'élégance. Le charme discret d'un fleurie.

Domaine du Clos des Garands

Sélection de Vieilles Vignes

13,5/20


(noté de 12 à 15, notes isolées)

Nez intense et plein, mais retenu et secret, sur la cerise. Bouche dense et serrée, agrippée au minéral. Un manque de complexité et une légère surmaturité pour l'un des dégustateurs. Pour les autres, c'est un vin de garde de type « sudiste ». Un caractère, un terroir, une expression...

Domaine du Point du Jour

Sélection de Vieilles Vignes

15,5/20

 Nez puissant et sanguin sur un très beau fruit (mûre, griotte, abricot) avec une touche « racine ». Belle sensation de terroir avec des notes fumées et minérales. Bouche dense, presque compacte. Une matière « brute, mais pas abrupte ». Finale sur la fève de cacao, et des notes florales (iris, pivoine) et épicées (poivre et cardamome). Authentique et sauvage. Une vraie race de terroir !

Domaine de la Madone

Grille-Midi

Vieilles Vignes

14,5/20


(noté de 13 à 16, notes isolées)

Nez profond et sauvage sur des notes chocolatées et sanguines. Bouche sévère, presque saline. Belle acidité. Sensation de jus et de raisin. Longue finale nerveuse et dynamique. De la délicatesse. Un vin de terroir avec une belle définition.

Domaine Chamonard

La Madone

15,5/20

 Nez envoûtant. Bouquet d'arômes floraux (violette, iris, pivoine, fleurs et herbes de montagne) avec des touches fruitées (cerise et cassis). Bouche tendue à l'extrême qui offre une minéra-