



Douze appellations : gros plan sur le cru fleurie

On le sait, les vins ont tous une histoire. Une histoire qui mêle intimement la géologie, la géographie et l'aventure humaine. Les vins ont tous leur histoire de terroir. Second épisode de la série, qui nous emmène au cœur des douze appellations du Beaujolais, à la rencontre de la terre et de ses vignerons.

*De notre correspondante,
Marie-Pierre Jandea*

Aujourd'hui, visite au domaine des Nugues, à Fleurie, au lieu-dit « Les Côtes », chez Gilles Gelin (1). Nous sommes au nord-est du bourg de Fleurie, à la lisière des vignes de moulin-à-vent et de Lancié. Le soleil se couche derrière les collines de la Madone et les crêtes de Poncin. Ici, les vignes prennent racine sur un sol granitique, le cru fleurie formant avec celui de chiroubles les crus les plus granitiques du Beaujolais.

Entre 20 et 25 jours de macération

Au lieu-dit Les Côtes, la roche est profonde, recouverte d'une trentaine de centimètres de sable issu de la décomposition de la roche. « C'est ce sol qui permet la fraîcheur et la gourmandise du vin », explique Gilles Gelin, qui cultive ici 2, 5 hectares de vieilles vignes de gamay, des ceps de 70 ans d'âge plantés encore à 11 000 pieds hectares.

Il poursuit : « Ces vignes ont des racines qui vont chercher l'eau à plus de 12 mètres de profondeur et le sol est bien drainé en surface. » C'est donc ici que naissent les qualités minérales du fleurie, sa légendaire finesse et ses finales en bouches graphites et poivrées. Là

encore, le soleil est de la partie avec une orientation sud-ouest de la parcelle. Le sol, l'exposition et l'expérience du vigneron bien sûr ont donné naissance à une cuvée d'exception.

« C'est ma cuvée reine »

Mais, que répond Gilles quand on le questionne sur sa cuvée du lieu-dit Les Côtes ? « C'est ma cuvée d'exception, ma cuvée reine, vinifiée tous les ans, mais pas forcément commercialisée tous les ans. Je veux la perfection. Il y a d'abord entre 20 et 25 jours de macération avant la pressurée. Ensuite, le vin est élevé 22 mois en demi-muids (tonneaux en chêne de 500 litres) pour un affinage, qui lui ajoute de la structure et de la complexité. Le vin arrive donc sur le marché deux ans après, à hauteur de 3 500 bouteilles. C'est un vin qui part pour moitié à l'export et pour une autre partie dans la belle restauration comme auprès de gens qui veulent se faire un plaisir d'exception (2). »

Ces vignes ont des racines qui vont chercher l'eau à plus de 12 mètres de profondeur

Gilles Gelin, vigneron

(1) Gilles Gelin est vice-président du cru fleurie et de l'ODG des crus. Il est également président de

commission à l'Interbeaujolais. Passionné d'œnologie, il a été l'un des premiers à œuvrer pour la démarche de l'identification des terroirs et la création de premiers crus en Beaujolais. Il cultive 36 hectares de vignes en viticulture raisonnée pour un volume total de 200 000 bouteilles. Ses vignes sont toutes vendangées à la main. (2) 26, 90 € la bouteille (départ cave).



Gilles Gelin au lieu-dit Les Côtes, une terre granitique pour une cuvée d'exception. Photo Marie-Pierre Jandea