

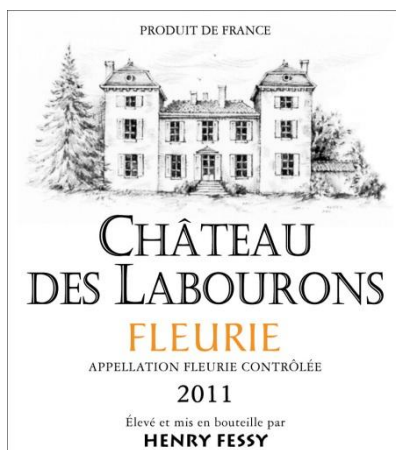
# Le nouvel **Observateur**

HENRY FESSY

Est-ce parce que les femmes jouèrent un rôle particulier durant la Première Guerre mondiale, retroussant leur tablier pour travailler les vignes en l'absence de leur mari parti au combat, et qu'elles furent à l'origine de la création de la 1<sup>ère</sup> cave coopérative en 1927 ? Est-ce parce que l'une d'entre elles, Marguerite Chabert, assura son développement durant une trentaine d'années portant haut le flambeau de l'appellation ? Ou bien est-ce parce que la Madone porte un regard bien veillant sur le vignoble qui s'étale sur une altitude moyenne de 290 mètres au pied de la chapelle ? Toujours est-il qu'on a toujours prêté aux vins de Fleurie un caractère féminin et printanier, louant la délicatesse de leur bouquet floral (iris, violette, rose) agrémenté de petits fruits rouges (framboise, mûre...) et la finesse de leurs tanins. Pour autant, les meilleurs d'entre eux ne manquent ni de fond ni de caractère, ne s'épanouissant qu'après 4 à 6 ans de cave, notamment lorsqu'ils sont issus des parcelles où le granit rose est le plus ancré comme pour les climats La Roilette et Les Moriers. Fleurie distingue ainsi 13 climats en fonction de la nature de leur sol et de leur exposition. Consacre depuis 1936, les 850 ha de l'aire de l'appellation se concentrent autour de la commune éponyme. Les meilleures vignes escaladent les coteaux abrités des vents d'Ouest par les monts du Beaujolais. Et, comme souvent en Beaujolais, le prix des vins oscille pour les meilleurs entre 8 et 12 euros, ce qui au vu de leur qualité et du rapport prix-plaisir est une bénédiction. Depuis une dizaine d'années, sous l'impulsion de la jeune génération, Fleurie compte parmi les meilleurs crus du Beaujolais, à l'instar de Morgon, Moulin-à-Vent ou Chiroubles.

Gérard Muteaud

## NOTRE SELECTION



### Fleurie « Château des Labourons » 2011

Vinifié à la bourguignonne et élevé en foudres de chêne, le Fleurie de cette propriété de la maison Henry Fessy dévoile des notes florales et fruitées sur une trame tannique fine et une bouche onctueuse.