

Domaine Chignard – Fleurie



Le domaine :

Le domaine est situé dans le bas du village de Fleurie, au lieu dit « Point du Jour ». Michel Chignard représente la quatrième génération de Chignard exploitant des vignes à Fleurie et donc son fils Cédric, la cinquième. Installés à proximité de leurs 8 hectares de vignes, ils peuvent garder un œil attentif et permanent sur leurs parcelles de « Moriers ». La culture se fait en taille basse de type gobelet et les sols sont griffés. Michel et Cédric sont de grands défenseurs des vinifications beaujolaises traditionnelles qu'ils pratiquent et défendent depuis toujours. Ici donc, pas de « thermo », uniquement de beaux raisins triés sur pied, vinifiés en grappe entière et élevés sous bois en fûts et foudres.

Vins et Terroirs :

- **Fleurie « Les Moriers » 2006** : le terroir des Moriers est un des plus réputés de l'appellation (qui est d'ailleurs assez vaste, comparée aux autres crus). Il est situé à proximité de l'appellation Moulin à Vent. On est ici sur des sols de sable granitique conférants aux vins beaucoup de finesse et un merveilleux goût de gamay mûr. Attention, quand nous disons un merveilleux goût de gamay mûr, oubliez les saveurs primaires fruitées : là on entre dans un monde d'épices, de fruits à l'eau de vie, avec un goût un peu indéfinissable qui évoque « la roche ». L'exposition est idéale : sud/sud-est sur des coteaux à faible pente. Age moyen des vignes : de 10 à 70 ans. Elevage en foudres pendant 8 mois.
- **Fleurie « Cuvée Spéciale » 2006** : il s'agit d'une sélection de vieilles vignes occupant 1ha dans les Moriers. Age moyen des vignes : de 70 à plus de 100 ans ! Elevage en fûts de chêne Marcel Cadet avec une petite proportion de bois neuf, le haut de gamme de la maison Dargaud-Jaeglé.



Nos dernières dégustations :

- **Fleurie « les Moriers » :**

*Mai 2012 : **Moriers 2011** : première mise.* Le nez est sur les fleurs blanches avec quelques notes de noyau de cerise et de fraise. La bouche dévoile un vin sérieux, séveux, bâti sur des tanins fermes avec un grain précis mais sans dureté excessive. Longue finale sur des notes mentholées et fruits rouges. Quelques mois de bouteille supplémentaires lui apporteront sans doute un supplément de texture et d'allonge. **Bien** et peut-être davantage plus tard.

*Août 2011 : **Moriers 2010** :* bonne teinte de la robe, nez évanescant, très floral, sur les fleurs, le sureau, la violette, la rose ; en bouche, tanin infusé et très « vendange entière », touche de rafle qui apporte une saine austérité et en même temps on sent que le vin va bien venir, moins de maturité alcoolique que 2009 mais la forme est très classique et le tanin est mûr. Evolution poivrée. **Très bien**

*Mai 2010 : **Moriers 2009** : première mise :* nez de fruits mûrs, une touche de caramel et d'abricot. Matière ample dès l'attaque grâce à un beau volume et une trame enveloppée. C'est fin, charmeur et assez immédiat tout en faisant preuve d'une belle race. Structure plus serrée sur la fin de bouche. Allonge convenable. **Bien+**

*Mai 2010 : **Moriers 2008** :* nez fin et floral soutenu par des notes de groseille, de citron et de poivre. Attaque encore vive, fringante et fine. Trame soyeuse et structure souple, sur des notes de bonbons réglissés. Petite amertume en finale. Ensemble de bonne tenue même si la maturité globale reste moyenne. **Bien** dans le contexte

*Mai 2009 : **Moriers 2007** :* joli nez, franc et ouvert sur des notes de fruits noirs, de ronce, d'herbes humides. Belle maturité en bouche qui accompagne un vin ample, rond et d'une belle expression fruitée. Plus en largeur qu'en longueur, l'ensemble ne manque pas de corps et de tenue. **Bien+**

*Mai 2010 : **Moriers 2006** :* nez épicié, cerise noire et poivre. Attaque franche et fraîche. Matière tendue, droite avec des tanins très fins et bien intégrés dans la structure. Finale épiciée, poivrée et soyeuse. Un vin abouti et qui paraît parfait à boire aujourd'hui. **Bien**

*Mai 2009 : **Moriers 2005** :* la robe est sombre. Nez complexe sur la pâte de fruit, la violette, la réglisse et la rose. Très mûr dès l'attaque, avec un gras enrobant, le vin développe des tanins amples et presque sirupeux. Finale croquante, juteuse et longue. Déjà bon à boire pour un fruit immédiat, il dispose néanmoins d'un très bel avenir. **Très Bien**



Cédric et Michel : une génération les sépare, mais pas la passion du beau vin !

- **Fleurie « cuvée spéciale » :**

*Mai 2012 : **Cuvée Spéciale 2010** :* premier nez un peu toasté mais au boisé immédiatement plus intégré qu'à l'accoutumée, avec à l'aération des notes de poivre. Le vin est corsé, séveux, droit et réservé sur l'allonge, sérieux. Excellente allonge et parfaite maturité tannique pour le millésime. Une fois de plus, le domaine confirme qu'il se démarque dans les millésimes tempérés. Un des meilleurs jamais fait. **Très bien**

Nov. 2010 : **Cuvée Spéciale 2009** : Le nez est logiquement plus marqué par l'élevage que la cuvée classique, poivré, sanguin, sur la cerise confite à l'aération, avec une forte maturité. La bouche est riche, très mûre, un peu monobloc à ce stade mais avec une forte densité et des tanins marqués et pointus. Bonne finale, encore serrée mais salivante. Un vin complet mais qui doit encore se mettre en place. Très Bien.

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 2008** : nez épicié, poivré avec une pointe vanillée et sucrée. Attaque ronde et flatteuse. Bouche droite mais qui développe des tanins un peu boisés qui tendent à sécher la finale. Il gagne en harmonie à l'aération. L'élevage ne paraît pas totalement intégré à ce stade, mais la matière pourrait le supporter dans le temps. **Assez bien+**

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 2007** : nez de fraises épicées, de poivre, de menthol avec une touche de coco. En bouche, c'est franc et droit. L'élevage a bien civilisé le vin, la trame est enrobée, les tanins sont soyeux et gourmands. Finale sur l'orange grillée. **Bien**.

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 2006** : fruits noirs mûrs avec un léger toasté, grillé et café. Bouche franche qui développe des tanins marqués, stricts, avec un boisé moins bien enrobé. Le vin est tendu. Finale sur le biscuit. La prise de bois semble moins harmonieuse cette année là, à moins qu'il ne s'agisse d'une phase ou d'un bouchon imparfait. **Assez bien+**

Avril 2011 : **Cuvée Spéciale 2005** : aujourd'hui le vin se goûte bien en place et ouvert, mêlant des notes de fruits à noyau, d'élevage tirant légèrement sur le rhum-raisin, avec une pointe d'acidité volatile. Le tanin très « 2005 », un peu strict au départ de la vie du vin, s'est bien arrondi avec cinq années de garde sous verre. La saveur tire sur le cacao et le kirsch, le corps est généreux et la finale savoureuse. **Très Bien**

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 2004** : légère évolution avec des notes de tabac, herbes coupées, sous bois, et champignon. L'attaque est douce et bien enrobée. Belle suavité globale même si l'ensemble se marque d'un peu d'amertume. Le vin a bien évolué et paraît prêt à boire aujourd'hui. **Bien**

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 1998** : la bouteille ouverte la veille développe des arômes tertiaires, de pruneau, chocolat, sous bois et jus de cuisson. Superbe tenue en bouche, avec un corps à la fois frais tendu et riche. Grand fond structuré par des tanins amples et polis par l'âge. Belle tension finale qui rend le vin salivant. **Très bien +**, un exploit pour un millésime aussi difficile.

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 1996** : nez sur le tertiaire, dévoilant des arômes de pruneaux, fruits compotés, humus et sous bois. Attaque fraîche et tendue, très droite, sur une trame assez fine, aux tanins un peu fermes et marqués par l'âge. Même si l'ensemble présente encore de la tenue, le vin semble passer un cap, Il faut penser à le boire.

Mai 2010 : **Cuvée Spéciale 1991** : ouverte la veille cette bouteille à remarquablement tenue. Le nez est frais autour de parfums truffés, mentholés, *after-eight*, bois de santal et tabac noble. Attaque vineuse, riche, glycinée. Matière grasse, suave et douce. Grande trame aromatique, complexe, dynamique, volubile. Equilibre idéal, fin et voluptueux. Une claque... **magnifique !**



La cuvée « les Moriers » est pour nous une des expressions les plus pure et respectueuse du terroir de Fleurie. En cela, les vins de Chignard en sont une belle déclinaison. Sous leurs aspects simples et tendres, ils ne manquent ni de matière, ni d'arômes, ni de fond pour en faire à la fois des bouteilles à boire jeunes, mais qui évoluent favorablement à la garde. De mieux en mieux abordé par le domaine, l'élevage bois de la

« cuvée spéciale » s'intègre plus ou moins bien selon les millésimes, mais on veut aussi souvent le juger trop tôt. On relèvera tout de même ici la volonté de produire des vins peu marqués, et surtout le souhait de leur apporter un supplément de définition dans le tanin. Les Fleurie de la famille Chignard rappellent inévitablement les plus fins des Chambolle. Ce n'est pas un raccourci « Bettanien » complaisant, c'est vrai. Faites l'expérience, vous verrez. Ici la délicatesse et la finesse des textures règnent en maîtresses. Si nous devons retenir qu'une seule image de Michel Chignard, ce serait celle d'un homme qui s'est fixé une conduite exigeante à un moment où le beaujolais se laissait aller car ça n'allait pas trop mal. Presque tous ses copains faisaient de la « thermo » pendant que lui perpétuait avec opiniâtreté la grande tradition des vrais Fleurie et bien lui en a pris. Aujourd'hui son fils Cédric marche dans ses traces et essaie de hisser le domaine vers un niveau de qualité encore plus élevé, affinant au fur et à mesure certains détails, tout en respectant les valeurs traditionnelles fortes et les bases posées par son père. L'accueil est ici toujours d'une immense modestie et générosité et nous invitons les lecteurs à aller s'en rendre compte pour leur plus grand plaisir. Une adresse à conseiller à ceux qui disent : « *je n'aime pas le beaujolais* ». Nous prenons les paris qu'on en reparle !

DOMAINE CHIGNARD

Michel et Cédric Chignard

« Le Point du Jour » 69820 FLEURIE

Tél. : 04 74 04 11 87 – Fax : 04 74 69 81 97

domaine.chignard@wanadoo.fr