

## Villa Ponciago, Fleurie.

La famille Henriot représentée par Mr Joseph Henriot propriétaire de Champagne Henriot, Bouchard Père & Fils, William Fèvre a ajouté à la liste de ses domaines en 2008, Villa Ponciago à Fleurie. Thomas Henriot est responsable du projet Villa Ponciago et s'appuie sur une petite équipe dédiée au terroir de Fleurie (un maître de chai, un chef de culture et huit vignerons), tout en bénéficiant de l'expertise et des talents des hommes de Bouchard Père & Fils et de Chablis. Ainsi, Frédéric Weber a appris à révéler de grands terroirs aux côtés de Philippe Prost, en vinifiant une centaine d'appellations, de régionale à Grands Crus, pendant 7 millésimes avant de rejoindre Villa Ponciago. Il a suivi en quelque sorte le même parcours que Didier Séguier, aujourd'hui maître de chai chez William Fèvre, qui avait lui aussi fait ses armes auprès de Philippe Prost avant de prendre les rênes du domaine à Chablis.

Pour le moment, trois cuvées forment la gamme, mais dans l'avenir, l'ambition est bien de révéler les nuances des différents terroirs du vaste domaine de 120 hectares dont 49,9 sont voués à la vigne.

Montgenas, Haut du Py, mamelon du Poncié... Visibles de loin, les coteaux de Villa Ponciago dominent les bas de Fleurie et la plaine de la Saône. La raideur de certaines pentes, comme celle des Muriers, est très forte. Le sol et le sous sol sont favorables à l'enracinement en profondeur de la vigne qui doit plonger pour trouver de quoi se nourrir : le sol de roche cristalline rosée recouvre à peine la roche mère presque affleurante si bien que l'eau de pluie ne fait que passer.

Si le terroir est favorable, le travail des hommes doit permettre de la valoriser : chaque parcelle est traitée à part, les rendements sont très limités. Pour les vinifications, l'éraflage permet une fermentation plus longue, la macération à froid favorise la naissance des arômes les plus subtils, l'élevage en fûts de plusieurs vins aide à fondre les tanins et à révéler délicatement le soyeux du vin.



Poncié



Montgenas

Le mamelon de Poncié et la colline de Montgénas constituent le terroir de la **Réserve** : Ce terroir de coteaux de roche cristalline, drainant, pauvre et exigeant, rassemble les conditions pour retrouver les qualités historiques qui ont fait la réputation de Fleurie : « *une finesse, une élégance et surtout une texture de soie que l'on ne retrouve pas ailleurs* ».

Alors que le haut des coteaux pousse la plante à la finesse, le bas, riche de rares traces d'argile, apporte aux raisins de la structure. L'alliance des deux promet équilibre et complexité. Seuls, 15 hectares sont retenus pour la Réserve. Le reste va dans la cuvée de Beaujolais Village, en dehors des la sélection les hauts du Py.

Après le tri des grappes et un éraflage méticuleux, une macération à froid et un pigeage doux au pied, la lente fermentation est prolongée pendant 10 à 12 jours selon les parcelles, qui sont vinifiées séparément. L'élevage sous bois subtil, en fûts patinés pour 30% des vins, apporte un boisé très fondu et un soyeux raffiné.

Culminant à 410 mètres, le coteau des **Hauts du Py** compte parmi les terroirs les plus exigeants et les plus enthousiasmants du domaine. Posés sur une veine de quartz, les 20 à 30 cm de sol très minéral imposent de grands efforts à la vigne, dont les racines se fraient au fil des ans un chemin dans la roche.



Tout le travail de cette parcelle de 4 hectares est réalisé exclusivement à la main, par l'équipe de vignerons vivant au cœur du domaine. Pour favoriser la maturation des raisins et faciliter l'entretien de la vigne, celle-ci est cultivée en beaux gobelets sur échelas, comme on le pratique également plus au sud, en Côte Rôtie.



Après tri manuel et éraflage complet, la macération à froid précède une fermentation longue de 10 à 15 jours, pour laisser le temps aux arômes de terroir de se dévoiler. Puis, Frédéric Weber, le maître de chai, conduit 40 à 60% de l'élevage sous bois : en fûts de chêne patinés par un à quatre vins et quelques demi-muids neufs, grands fûts de 400 litres. Ce type d'élevage, très rare à Fleurie, permet d'obtenir beaucoup de rondeur en toute subtilité.

### **Beaujolais Village 2009**

La robe est très sombre dans les reflets violines. Le vin tapisse et colore le verre, la matière apparaît dense dès l'examen visuel. Nez de vin très jeune sur les fruits rouges et le épices. La bouche montre un vin ample, gorgé de fruit, avec une jolie trame et des saveurs gourmandes. La concentration est bonne, le vin est charnu et tient sans faille jusqu'en finale qui se termine sur de belles saveurs épicées.

Un vin qui se boit très facilement, très friand sans tomber dans la simplicité : c'est la juste concentration du juste plaisir.

### **Fleurie La réserve 2009**

La robe s'exprime à l'identique de la cuvée de Beaujolais Village avec encore plus de profondeur, des reflets violines. Les arômes sont dominés par les fruits ; cerise et myrtille mais s'y adjoint une touche florale très nette. Le vin en bouche montre un supplément de corps et de matière, le tout avec un touché très suave, souple. La maturité et la qualité de la matière première ne trompe pas. Très belle longueur sur des notes fruitées et florales auxquelles quelques épices viennent apporter un peu plus de complexité. Un vin qui a la concentration et la texture des très bons vins, avec un naturel confondant, une qualité de fruit rare, sans que ne viennent nuire un boisé qui serait superfétatoire.

Ce vin par sa force et son naturel mais aussi sa texture soyeuse m'a rappelé le remarquable résultat d'un travail minutieux effectué au domaine de L'Oustal Blanc, sans bien entendu comparer les styles et la typicité propre à chacun d'eux : précision, velouté, chair et complexité. Un travail « haute-couture ».

### **Fleurie Les Hauts du Py 2009**

La robe est dans les mêmes tonalités avec ces accents violacés de gamay juvénile, profonde, dense. La première impression olfactive est surprenante, elle rappelle la terre chaude et humide. Arrivent ensuite les notes fruitées : fruits noirs essentiellement et une petite touche épicée. La bouche impressionne par l'opulence de la matière et le soyeux de la texture. C'est un vin puissant qui ne concède en rien cependant à la fraîcheur. Une délicieuse note fumée apporte de la complexité à cet ensemble très prometteur. La longue finale remet les épices sur le devant de la scène avec une pointe de minéralité. Un jus d'une grande pureté avec beaucoup d'éclat et de relief. Un vin gorgé de saveurs, au naturel rare et à la texture de rêve.



Indéniablement, ce domaine va porter très haut la qualité en Beaujolais. Villa Ponciago donne à Fleurie un nom de référence. Ce premier millésime est une réussite absolue quelles que soient les cuvées. Ces trois vins sont marqués du même sceau : celui d'une qualité de fruit remarquable alliée à une texture soyeuse. Le terroir fait la différence et il est à parier que d'autres cuvées verront le jour quand les hommes de Villa Ponciago auront pris toute la mesure du potentiel des différentes parcelles de ce beau domaine.