

# Marc Delienne Abbaye Road

Marc Delienne - Fleurie Beaujolais

Fleurie Abbaye Road est sans nul doute la cuvée la plus ambitieuse du domaine. Un vin charnu et concentré qui ne cède rien à la tension et à l'équilibre. Le millésime 2018, impressionnant de justesse, est une grande réussite qui démontre que Marc Delienne gagne chaque année en précision. Voilà un très grand vin du Beaujolais taillé pour braver le temps.

Certifié  
**Biodynamie !**

Quasiment **zéro**  
**soufre**

**Petit +**

Etiquette réalisée par un  
artiste local



## LE VIN

. Abbaye Road provient de l'assemblage de vieilles vignes de Gamay de 40 à 80 ans cultivées au Sud-Est du vignoble de Fleurie. La macération (semi-carbonique) de la vendange entière est réalisée en cuves béton.

. Aucun pigeage n'est effectué, seulement de légers remontages quotidiens.

. L'élevage dure 11 mois, principalement en foudres de 30 hectolitres et quelques demi-muids neufs (ou pas) de 600 litres.

## DEGUSTATION & ACCORDS

. Une fraîcheur et une précision qui sont la marque du domaine. Il en résulte une bouche pleine et profonde sur des notes de fruits noirs (prune) et quelques épices orientales. Nous sommes assez loin des Fleuries plus classiques.

. Tout se passera merveilleusement bien avec une cuisine "fleurie et relevée". Une andouillette à la moutarde (violette), un tagine d'agneau. Pourquoi pas une toute simple mais juteuse bavette à l'échalotte.

. Ne pas servir trop chambré, à température de cave, un petit 16° pour commencer !



## Marc Delienne, le domaine

Je connais Marco car il est client de ma tonnellerie et nous débouchons régulièrement quelques quilles ensemble.

. Après une première vie totalement différente dans l'informatique, Marc achète en janvier 2015 une propriété à Fleurie pour y créer sa nouvelle activité. Un cuvage rapidement construit, la conversion en biologique est aussitôt entamée afin d'acquérir la certification bio dans les meilleurs délais.

. Sur des sols majoritairement sableux ou limono-sableux issus de roches primaires (granites) ou alluvions anciennes, à la couverture parfois très caillouteuse et à la profondeur faible à moyenne, les vignes, âgées de 40 à plus de 80 ans, sont plantées à la densité de 11.000 pieds/ha. La taille en gobelet traditionnelle est ici respectée bien que la vigne soit conduite de façon à monter sensiblement la hauteur de la végétation. Un travail des sols régulier, peu profond, un soin tout particulier apporté à la végétation en saison ainsi que la pratique de la biodynamie sont des caractéristiques essentielles de la culture au domaine.

. Les vinifications sont conduites de façon douce et le plus naturellement possible. C'est en vendange entière, après un tri rigoureux, que les cuves en béton sont remplies, sans levurage ni chaptalisation. Les remontages quotidiens ne sont pas appuyés pour des extractions sans excès. Les cuvaisons sont courtes, les vins enfoués, pour la plupart, sitôt les pressurages effectués.

. Son crédo : montrer que Fleurie et le Gamay peuvent produire des vins à la fois délicieux et digeste et de longue garde. Son Pet'nat est incroyable.

Je pense qu'il réussit son pari !

