



BEAUJOLAIS



## *Château de Pierreux Brouilly 2009*

### **La Situation Géographique**

Le vignoble beaujolais, très accidenté, bloqué par les premiers contreforts du massif central, surplombe la plaine de la Saône entre Mâcon et Lyon. Ancré au pied du Mont Brouilly, le Château de Pierreux compte parmi les plus belles demeures du Beaujolais. Plusieurs siècles d'histoire ont façonné cette ancienne maison forte du XIII<sup>ème</sup> siècle dont deux tours subsistent encore. Le Château de Pierreux a été remanié à plusieurs reprises au fil du temps. Ses caves voûtées datent du XVIII<sup>ème</sup> siècle tandis que l'actuelle bâtisse fut construite au XIX<sup>ème</sup>.

### **Le terroir**

Le vignoble de Pierreux s'étend sur 77 hectares de vignes enracinées sur des sols de granit rose, de schistes et de silice peu profond et très filtrant, parsemé de pierres de porphyre bleu, projetées, il y a quelques millions d'années par le volcan de Brouilly.

### **La Vigne**

Cépage : gamay

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Age de la vigne : 40/45 ans

Taille : gobelet

Philosophie de travail : une culture en lutte raisonnée parcelle par parcelle. Tout est attentivement analysé : la pression des maladies, le nombre des insectes ravageurs et auxiliaires présent dans l'agro système des parcelles, la taille et le nombre des grappes, la nuisibilité des mauvaises herbes, l'état du feuillage de la vigne ...

Travail du sol : Décavaillonnage, griffage, lame inter ceps. Utilisation du cheval pour la culture des rangs les plus étroits et les plus inaccessibles.

Cette philosophie répond à 3 objectifs :

- Raisonner la protection phytosanitaire
- Rétablir l'équilibre physiologique de la vigne
- Protéger l'environnement

### **La Vendange**

Le premier jour des vendanges a été fixé le 3 septembre ! La première semaine de récolte légèrement pluvieuse donnant un peu de fraîcheur au feuillage de nos vignes. Jamais les baies de notre gamay n'ont été aussi concentrées. Les vinifications ont été délicates mais quel résultat ... un vrai bonheur !

### **Le Millésime 2009 :** splendide ...

Avec un hiver froid mais plutôt sec, un printemps chaud et un été toujours chaud et sec (à fin juillet la moyenne des températures de mars à juillet est la plus haute de puis 2003 !), le millésime s'annonçait prometteur.

Notre gamay, qui commençait à souffrir de la sécheresse, nous a donné de petites baies très concentrées.

### **Les notes de dégustation du Château de Pierreux 2009**

Sa robe est violine. Le nez est élégant et complexe, avec des notes de petits fruits noirs (myrtilles, cassis, fraises de bois...), et florales (iris, violette, pivoine).

La bouche ronde, ample et équilibrée, dévoile ses arômes, soutenus par des tanins riches.

Sa structure lui permet d'accompagner à merveille fromages, viandes rouges et plats en sauce même épicés...

Avec ce vin, la Maison Mommessin laisse pleinement s'exprimer le fruit et le terroir.

**Garde :** 6 à 8 ans.

[www.mommessin.fr](http://www.mommessin.fr)

LA CLÉ DES TRÉSORS DU BEAUJOLAIS