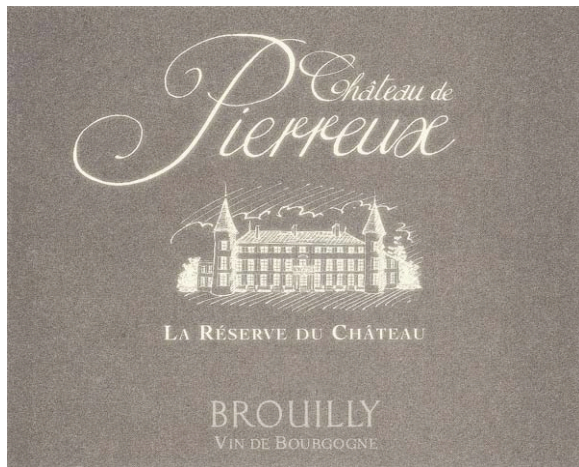




Château de Pierreux



RÉSERVE DU CHÂTEAU 2006

La Situation Géographique

Pierreux est situé au cœur de Brouilly, le cru du Beaujolais le plus étendu.

Le Beaujolais bloqué par les premiers contreforts du Massif Central, surplombe la plaine de la Saône entre Mâcon et Lyon. Le vignoble beaujolais, très accidenté, présente des vignes caractérisées par une plantation très dense et exposée à toutes les orientations cardinales.

Pierreux n'échappe pas à cette règle. Sur son sol sablonneux composé de granit rose, peu profond et très filtrant, parsemé de pierres de porphyre bleu projetées il y a quelques millions d'années par le volcan de Brouilly, pousse une vigne exclusivement plantée du cépage gamay.

Le domaine viticole du Château de Pierreux s'étend sur soixante dix-sept hectares et cette cuvée est issue d'une part des meilleurs sites et d'autre part des plus vieilles vignes couvrant ainsi 7 hectares.

La Vigne

Cépage : gamay

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Âge de la vigne : environ 40 ans

Taille : Gobelet

Conduite de la vigne : taille à la Ninon en période estivale

Lutte raisonnée : depuis plus de 20 ans pour lutter contre les prédateurs et les cryptogames (champignons).

Philosophie de travail : une culture fondée sur une logique biologique et bio-dynamique

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

La Vendange

Date de récolte : le 15 septembre en fin de campagne au Château.

Le tri manuel s'effectue dès la cueillette par les vendangeurs. L'observation rigoureuse de la vendange et la suppression des fruits défectueux est un point clé permettant chaque année de produire des vins riches et élégants. La récolte 2006, peu abondante et dans un état sanitaire parfait est de ce fait rapidement levée. Les baies sont très petites, extrêmement colorées, avec des pellicules fermes et épaisses. Les raisins sont également sélectionnés pour leur maturité optimale avec un degré potentiel naturel de 13,5% vol. C'est une matière première exceptionnelle et très prometteuse

La Vinification 2006

Le rendement faible (40hl/ha) et l'excellent niveau de maturité nous ont permis d'obtenir des moûts caractérisés par une forte concentration en sucre et polyphénols. La vendange, égrappée à 100% a été encuvée en cuves ouvertes bois ou ciment. La cuvaison a duré 14 jours après une phase de macération pré fermentaire à froid de 3 jours. Pigeages et remontages ont été réalisés quotidiennement.

Le pressurage a été suivi d'un débouillage statique. Les vins en fin de fermentation alcoolique ont été directement entonnés en pièces de 4 ou 5 vins jusqu'à achèvement des fermentations alcoolique et malolactique.

Un soutirage a ensuite été réalisé en fin de fermentation malolactique.

Nous nous attachons à vinifier en excluant l'emploi de levures extérieures, d'enzymes et autres produits œnologiques. Nous pensons que le respect et les soins que nous portons à nos vignes nous fournissent un raisin équilibré, c'est pourquoi nous nous contentons notamment du travail des levures indigènes.

L'Élevage

Des fûts d'environ 5 ans sont ainsi utilisés afin, d'une part, de permettre les échanges gazeux propres à l'élevage sur bois et, d'autre part de ne pas transmettre des notes boisées trop importantes.

Durée : 10 mois

En fûts de chêne de provenance exclusivement française (Allier et Tronçais).

Nombre de soutirages : 2 pour clarifier les vins.

Mise en bouteille : 27 Juillet 2007 en « jour fruit » du calendrier lunaire.

Tirage limité à 7904 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe sombre grenat foncé, aux reflets violines avec une brillance charmeuse et un bel éclat.

Le nez aux arômes intenses de fruits rouges s'annonce légèrement boisé, sur des notes de vanille, de cannelle, évoluant dans un registre plus floral (violette, iris) bien représentatif de nos terroirs.

En bouche, le vin s'avère suave et remarquablement riche, avec un bel équilibre fruit-bois et des arômes de fruits noirs comme la myrtille. Le bois finement toasté est remarquablement fondu et oriente la finale vers des notes subtiles d'épices.

Délicieux aujourd'hui en association avec un fromage de chèvre frais aux herbes, il accompagnera parfaitement d'ici un à deux ans une volaille de Bresse rôtie. De part sa structure, il exulte également sur toutes les viandes en sauce.