



FLEURIE 2009

«Les Roches»

Grande Exception Monternot

Age des vignes : 35 ans en moyenne
Surface : 1,11 hectares
Localité : Fleurie
Rendement : 50 hl/hectare
Appellation : Fleurie « Les Roches »
Nature du sol : granite rose sableux et quartz
Cépage : gamay noir à jus blanc
Vendanges : manuelles le 10 septembre 2009
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha, vignes palissées
Vinification : Cuvaison longue de 22 jours
Élevage : 80% en fûts de chêne, 20% en cuves inox
 4130 bouteilles



Histoire

Au pied de la Vierge Noire, la vigne de Fleurie s'accroche, infiltrant ses racines dans la moindre faille du rocher pour puiser sa substance et sublimer des parfums qui charmeront l'amateur. Le Fleurie est considéré comme le plus féminin des crus du Beaujolais.

C'est le 3^{ème} cru du Beaujolais par ordre d'importance après le Brouilly et le Morgon.



Terroir

Adossé à la chaîne des crêtes, orienté sud-est, nord-ouest, le vignoble du cru Fleurie est cultivé entre 220 et 430 m. d'altitude. Le sol est constitué d'arène granitique, très maigre et sans fond aux abords de la chapelle de la Vierge Noire. Le sol s'approfondit vers l'est avec la présence d'argile.



Vin

Robe : légère à tendance rubis

Nez : très fin avec des notes de fruits rouges et de sous bois.

Bouche : attaque franche, le boisé est discret mais apporte des notes de pain grillé. La bouche évolue ensuite sur des arômes de fruits noirs mûrs et de violette. La structure est tendre et souple avec des tannins soyeux.



Accord mets et vin

Le Fleurie accompagnera parfaitement une andouillette à la sauce moutarde. A servir frais, entre 13 et 15°C.

Le Fleurie s'appréciera plutôt dans sa jeunesse. Il peut cependant se garder en cave de 2 à 5 ans.