



### Cépage

100% Gamay

### 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 XVII<sup>ème</sup> siècle tandis que l'actuelle bâtisse fut construite au XIX<sup>ème</sup>

### Terroir

Le vignoble de Pierreux s'étend sur 103 hectares de vignes enracinées sur des sols de granit rose, de schistes, de silice, parsemé de pierres de porphyre bleu, peu profonds et très filtrants.

### La vigne

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Age de la vigne : 80 ans

Rendements : 25hl

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, ...

Le travail du sol : décavallonnage, griffage, lame inter ceps. Cette philosophie répond à 3 objectifs :

- raisonner la protection phytosanitaire,
- rétablir l'équilibre physiologique de la vigne
- protéger l'environnement

### Vinification et élevage

La sécheresse nous a obligés à vendanger précocement, mais la récolte fût de qualité. Le rendement très faible (20hl/ha) nous a permis d'obtenir une belle concentration en sucre et polyphénols. La vendange est égrappée à 100%. Nous avons appliqué une fermentation assez lente entre 22 et 25°C et une longue macération de 25 jours accompagnée de 2 remontages par jour, puis un seul le matin en fin de macération, suivi de 3 à 4 délestages avant pressurage. Une extraction lente et douce a été réalisée pour calmer la puissance du millésime et du terroir. Les jus ont été entonnés en foudres. Cette cuvée s'élèvera sur lies fines, dans les caves voûtées du château, pendant 13 mois.

### Dégustation

Robe : grenat profond.

Nez : très intense, il nous dévoile des parfums subtils et variés. Les fruits mûrs se mêlent à merveille avec des notes de pivoine et de réglisse qui complexifient ce panel aromatique.

Bouche : Franche et chaleureuse, puissante et suave. Une palette de fruits (cerise Burlat, mûre) envahit nos sens pour terminer sur des notes chocolatées.

### Potentiel de garde

Préférable d'attendre 5 ans pour l'apprécier pleinement.

Potentiel de garde 15 à 20 ans



**Millésime : 2015**

Un millésime chaud et concentré... Avec un 1er trimestre relativement normal, le débourrement a été plutôt tardif. Après un mois d'avril chaud puis un mois de mai doux et toujours sec, la floraison a débuté fin mai. Les fortes températures de juin ont raccourci particulièrement la durée de floraison. Le stade de fermeture de la grappe a été très rapidement atteint et la véraison a commencé mi-juillet, soit 8 jours plus tôt que la moyenne depuis 1993 ! La sécheresse a réduit très sérieusement les rendements avec de très petites baies. Les vendanges ont débuté le 25 août sous le soleil et la chaleur.