



Cépage

Chardonnay

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^{ème} 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^{ème} siècle tandis que l'actuelle bâtisse fut construite au XIX^{ème}.

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.

Trois parcelles, aux sols prometteurs, composent ce Beaujolais-Villages Blanc.

« **Le Roux** », 0,5 ha, sol à dominante granitique avec des argiles.

« **Le Savigny** », 0,7 ha, sol à dominante calcaire avec des argiles.

« **Le Gonnu** », 2,2ha, sol à dominante granite rose (ghorrh) . Cette parcelle est exposée Est-Sud-Est.

La vigne

Densité de plantation : 8 400 pieds/ha

Age de la vigne : moins de 10 ans (plantation en 2009)

Taille : Guyot

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, etc.

Le travail du sol : décauvonnage, 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

Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid puis s'enclenche la fermentation lente maintenue à basse température (12-16°C).

Entonnage, pour un élevage de 9 mois sur lies fines, en demi muids de 450L : un tiers en fût neuf et un tiers en fût d'un vin.

L'élevage du dernier tiers s'est effectué en cuve inox, afin de préserver un maximum d'arômes fruités. L'assemblage des 3 cuvées a été réalisé 1 mois avant la mise en juillet 2018.

Dégustation

Doté d'une belle robe jaune paille, ce Beaujolais-Villages blanc nous offre au nez des arômes intenses de fleurs blanches, puis évolue sur des notes de pêche de vigne. La bouche pleine, ronde et très grasse, révèle une agréable onctuosité. Les subtiles notes grillées signent une finale opulente.



Accords mets et vins

A déguster avec des gambas grillées, un soufflet aux Saint-Jacques et des fromages à pâte molle ou du Comté.

Millésime : 2017

Les vendanges ont débuté sous une période caniculaire puis quelques pluies ont permis à la vigne et aux grappes de reprendre de la vigueur pour offrir un fruit superbe, très aromatique, gageant rondeur et grande tenue. Les vendanges au Château se sont déroulées entre le 28 août et le 15 septembre.

Les parcelles « Le Roux » et « Le Savigny » ont été récoltées le 9 septembre.

La parcelle « Le Gonnu » a été récoltée le 15 septembre pour la maturité .