



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^{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.

Les Terres de Pierreux, une sélection parcellaire, expression de ce terroir multiple !

Cette cuvée produite en quantités limitées, assemble deux parcelles remarquables :
« **Mas Vincent** », 0.8 ha, sol sur granite très altéré profond. Plateau orienté Sud Est.
« **Garanche** », 1.5 ha, sol sur roches argilo-siliceuses, peu profondes à profondes. Exposé Nord Est.

La vigne

Mas Vincent

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Age de la vigne : Plantation en 1951 et 1972
Taille : Gobelet

Garanche

Densité de plantation : 9 000 pieds/ha
Age de la vigne : vigne mature de 40 ans, plantée en 1978.
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, etc.

Le travail du sol : décavaillonnage, 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

Le **'Mas Vincent'** a été vendangé le 12 septembre 2017. Il a bénéficié d'un tri manuel ultra sélectif, entièrement égrappé mais non foulé, encuvé par gravité avec une macération de 17 jours et un seul remontage par jour de 10 minutes. En effet, les raisins présentaient un réel potentiel et le souhait était de ne pas surextraire mais exprimer la finesse et le racé. Pas de pigeage trop brutal ici mais trois délestages en toute fin de macération. Enfin, il a bénéficié d'un élevage de neuf mois en foudre de chêne.

'Garanche' a été vendangée le même jour, elle a été vinifiée à l'identique avec un jour de macération de plus.

Les deux cuvées ont été assemblées et légèrement filtrées avant mise le 6 juillet 2018 de 7 765 bouteilles.

Dégustation

Cette cuvée à la robe rubis bien brillante, un nez de rose sauvage, épicé et d'une belle minéralité. En bouche une subtilité incroyable, des tannins présents mais très souples, une rétro-olfaction sur la fraise des bois et le poivre blanc, des arômes intenses et persistants. Un Brouilly de haut vol !

Potentiel de garde

3 à 7 ans.

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.