



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 106 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 : 6 000 à 10 000 pieds/ha
Age de la vigne : 40/45 ans
Taille : gobelet et Cordon

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

Un léger tri a dû être effectué, à réception de vendange pour parfaire la cuvée et sublimer sa qualité.

Les raisins sont égrappés à 100% puis vinifiés en cuve béton. Nous avons appliqué une fermentation assez lente entre 22 et 28°C avec 2 remontages par jour et une macération de 12 à 15 jours, avec 2 à 4 délestages en fin de macération.

L'élevage en foudres de chêne de 50hL a duré 12 mois pour développer la structure, lisser les tanins et permettre une micro oxygénation.

Première mise en bouteille en mai 2020.

Dégustation

Doté d'une belle robe myrtille intense, ce Brouilly s'ouvre sur des notes florales, et de fruits noirs (mûres et myrtilles). La bouche est dense et élégante avec des notes de caramel et de pivoines. Les tannins sont fondus et soyeux. Nous retrouvons également la touche minérale qui caractérise les vins de Pierreux.

Potentiel de garde

Sa concentration et son élégance nous permettra de le déguster jeune, mais c'est un vin qui pourra vieillir sans problème (2 à 5 ans voir plus).



Millésime : 2019

Le vignoble aura connu successivement : gel de printemps, sécheresse et grêle. Une météo qui a réduit la quantité de moitié par rapport au millésime 2018. Pourtant, ce millésime s'annonce "prometteur".

Les pluies du mois d'août ont permis d'alimenter la vigne. Ainsi, les raisins ont terminé leur maturation dans des conditions favorables, ramassés mûrs, avec une belle acidité naturelle. L'état sanitaire était bon, offrant une belle richesse en sucres, équilibrée par une acidité précieuse. Avec ce millésime ni précoce, ni extrême, les raisins offrent une grande fraîcheur. Le potentiel de garde sera intéressant et les vins seront lumineux.

Les vendanges au Château ont débutées le 7 septembre.

2019 se définit comme un millésime aromatique, fin et élégant, dominé par des notes florales et de fruits noirs, légèrement épicé de structure équilibrée.