



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.

Le domaine a été certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) en 2020.

La vigne

Densité de plantation : 6 000 à 10 000 pieds/ha
Age de la vigne : 42% des parcelles ont plus de 40 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 1 remontage par jour et une macération de 12 à 18 jours, avec 2 à 4 délestages en fin de macération.

L'élevage en foudres de chêne de 50hL a duré 6 mois pour développer la structure, lisser les tanins et permettre une micro oxygénation.

Première mise en bouteille fin mars 2022.

Dégustation

Doté d'une belle robe pourpre intense, ce Brouilly s'ouvre sur des notes florales, de fruits noirs et d'épices. La bouche est dense, élégante avec des notes de cassis 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 (3 à 6 ans voir plus).

Millésime : 2021

Le premier trimestre 2021 s'est caractérisé par une température moyenne et une pluviométrie un peu excédentaire. Ces conditions ont conduit à un débourrement atteint le 5 avril en moyenne. Ce même mois a été marqué par une période de gelées « historiques » entre le 5 et le 8 avril. Le mois de mai a lui aussi été particulièrement froid, très pluvieux et assez bien ensoleillé. Suite à ces deux mois frais, le stade début floraison a été atteint à une date tardive (9 juin en moyenne). Juillet a été frais, peu ensoleillé et très pluvieux. Cela fait 44 ans qu'il n'avait pas autant plu en juillet. Août a été globalement frais et sec. Le stade début véraison a été atteint en moyenne le 5 août. À ce stade, le millésime 2021 présentait un retard de 18 jours par rapport à 2020.

Cette climatologie a engendré un surcroît de travail dans les vignes et ne nous a laissé aucun répit. Heureusement, celle-ci est redevenue clémente après le 12 août, et ce jusqu'aux vendanges.

Les vendanges au Château de Pierreux ont débuté le 13 septembre dans des conditions plutôt fraîches. Cela positionne 2021 comme le 4ème millésime le plus tardif depuis 1992.

La récolte 2021 est marquée par l'hétérogénéité d'une parcelle à l'autre, due à la grande diversité des terroirs, avec une sensibilité variable aux différents aléas de l'année, qui se traduit au final par des rendements variables (de corrects à très faibles). Un tri à la vigne et au chai ont été opérés au Château de Pierreux. Les vins sont dans la « modération », plus légers en alcool et en structure tannique que certains millésimes « chauds » des dernières années.