



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 : 10 000 pieds/ha

Age de la vigne : 83 ans

Rendements : entre 18 et 25hl, selon le millésime.

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

Le spectaculaire ensoleillement estival, nous offre un millésime de grande qualité. Le rendement très faible (18hl/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 macération de 22 jours. 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 24 mois. Le tirage de 8 500 bouteilles s'est effectué en novembre 2019.

Dégustation

Robe : grenat profond.

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

Bouche : Charnue et chaleureuse, puissante et suave. Une palette de fruits envahit nos sens pour révéler une belle longueur.

Potentiel de garde

Préférable d'attendre 5 ans pour l'apprécier pleinement. Potentiel de garde 15 à 20 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.