



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 : 40/45 ans

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

Un tri minutieux a dû être effectué, à réception de vendange. 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 7 mois pour développer la structure, lisser les tanins et permettre une micro oxygénation. Première mise en bouteille en septembre 2018.

Dégustation

Doté d'une robe grenat et profonde, ce Brouilly nous offre un nez aux arômes de fruits noirs. La bouche, fraîche, pleine et aromatique, révèle une agréable onctuosité, avec des tanins intenses et souples à la fois. Nous retrouvons également la touche minérale qui révèle une fois de plus l'âme d'un Brouilly issu de Pierreux...



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.