



Cépage

Chardonnay

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.

Trois parcelles, aux sols prometteurs, composent ce Beaujolais-Villages Blanc.

« **Le Roux** », 0,5 ha, sol à dominante granitique avec des argiles.

« **Le Savigny** », 0,7 ha, sol à dominante calcaire avec des argiles.

« **Le Gonnu** », 2,2ha, sol à dominante granite rose (ghorrh) . Cette parcelle est exposée Est-Sud-Est.

La vigne

Densité de plantation : 8 400 pieds/ha

Age de la vigne : 11 ans (plantation en 2009)

Taille : Guyot

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 : décauvonnage, 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

Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid puis s'enclenche la fermentation lente maintenue à basse température (12-16°C). Entonnage, pour un élevage de 12 mois sur lies fines, en demi muids de 450L : un tiers en fût neuf et un tiers en fût de un vin et le dernier tiers en fût de deux vins.

L'assemblage des 3 cuvées a été réalisé 1 mois avant la mise en janvier 2020.

Dégustation

Doté d'une belle robe jaune paille, ce Beaujolais-Villages blanc nous offre au nez des arômes intenses de fleurs blanches, puis évolue sur des notes de pêche de vigne. La bouche pleine, ronde et très grasse, révèle une agréable onctuosité. Les subtiles notes grillées signent une finale opulente.

Accords mets et vins

A déguster avec des gambas grillées, un soufflet aux Saint-Jacques et des fromages à pâte molle ou du Comté.



Millésime : 2018

La campagne viticole 2018 se caractérise par un hiver froid, peu ensoleillé et très arrosé, suivi d'un printemps doux, un été chaud (voire très chaud) et peu pluvieux. Le Beaujolais aura bénéficié de conditions climatiques proches de la perfection ! Les différents cycles végétatifs de la vigne se sont enchaînés sans heurt. Des conditions idéales pour un très beau millésime!

Les vendanges au Château ont débutées le 3 septembre sous une chaleur inhabituelle et un soleil magnifique. Nos chardonnays ont été vendangés le matin de très bonne heure pour maintenir un maximum d'arômes.