



### 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle tandis que l'actuelle bâtisse fut construite au XIX<sup>ème</sup>.

### 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 9 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 juin 2020.

### Dégustation

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



Millésime : 2019

La campagne viticole se caractérise par un hiver assez doux, très ensoleillé et très sec, suivi par un printemps plutôt frais et un été très contrasté, alternant périodes caniculaires et plus fraîches avec de grandes périodes sèches et des orages violents.

L'année 2019 a été marquée par quelques accidents climatiques, comme le gel les 5 et 14 avril (-5°C et -4°C) à une période où les vignes débourrent. Ces gelées induisent une hétérogénéité de dégâts entre parcelles et même entre ceps au sein d'une même parcelle. Cette hétérogénéité se retrouvera pendant la maturation jusqu'à la récolte. Les blancs ont été particulièrement impactés. Mais aussi de la casse due au vent vers le 25 avril et début juin.

Les vendanges se sont déroulées du 7 au 27 septembre avec des maturités élevées certainement dû aux faibles rendements. Nos chardonnays ont été vendangés le matin de très bonne heure pour maintenir un maximum d'arômes et de fraîcheur.