

*Les Crus du Beaujolais***BROUILLY***Pierreux*

HVE

HVE

Le Brouilly est le plus méridional des crus, il est situé au cœur du vignoble et a un caractère très Beaujolais. Par conséquent, c'est un vin convivial, facile à placer en toute circonstance. Notre parcelle, située au pied du mont Brouilly, est constituée d'éboulis granitiques suite à l'érosion de cette colline. Cela donne à ce vin une structure droite et pure en bouche. Le style est gourmand.

**Personnalité de la cuvée**

L'acquisition de cette parcelle en 2007 revêt un côté affectif car c'est dans ces vignes que la grand-mère paternelle de Martine est née et a passé sa jeunesse, l'arrière grand-père étant vigneron au château de Pierreux.

**De la vigne au verre**

Cépage : Gamay - Taille Cordon de Royat - 5 000 pieds à l'hectare. Exposition sud. Jeune parcelle de 1.5 hect au pied du Mont Brouilly. Le sol est constitué d'éboulis granitiques suite à l'érosion du Mont Brouilly et donne un côté minéral à ce vin. Le nom Pierreux provient certainement du mot "pierre" illustrant la constitution du sol. Culture raisonnée, vendanges manuelles à pleine maturité.

Vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages par jour, macération 10 à 12 jours en cuves, pas de chaptalisation, minimum de sulfite.

**Accords mets et vins**

Comme les Beaujolais le Brouilly a l'avantage de s'accorder avec une multitude de plats et de circonstances. Originalités : sur un gaspacho, une caille aux truffes ou un risotto à la queue de bœuf, une viande accompagnée d'un tian provençal.

**Robe.**

Pourpre reflet violette.

**Nez.**

Au départ nez floral (violette), puis arômes profonds de baies rouges et noires mûres.

**Bouche.**

A la fois fine et charnue. Belle matière pure et droite construite sur des tanins poudrés. L'ensemble est équilibré avec des parfums charnels. La finale est longue, fraîche et parfois chocolatée.

**Elevage.**

6 à 8 mois en foudres de chênes anciens.

**Temps de garde.**

A boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 8 ans. Apogée : 2 – 5 ans

**Température de service.**

14 °C

## RÉCOMPENSES / NOTES

<b>James Suckling</b> Millésime 2021 :	<b>92 / 100</b>	<b>Wine Enthusiast</b> Millésime 2020 :	<b>92 / 100</b>
<b>RVF</b> Millésime 2020 :	<b>92 / 100</b>	<b>Gilbert &amp; Gaillard</b> Millésime 2019 :	<b>90 / 100</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2019 :	<b>91 / 100</b>	<b>RVF</b> Millésime 2019 :	<b>92 / 100</b>
<b>Wine Enthusiast</b> Millésime 2018 :	<b>88 / 100</b>	<b>GILBERT ET GAILLARD</b> Millésime 2018 :	<b>88 / 100</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2018 :	<b>91 / 100</b>	<b>DVE</b> Millésime 2017 :	<b>18 / 20</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2017 :	<b>90 / 100</b>	<b>Vert de Vin</b> Millésime 2017 :	<b>93 / 100</b>
<b>Wine Enthusiast</b> Millésime 2017 :	<b>89 / 100</b>	<b>Beaujolais Aujourd'hui</b> Millésime 2017 :	<b>17,50 / 20</b>
<b>Bettane &amp; Desseauve</b> Millésime 2016 :	<b>14,50 / 20</b>	<b>JamesSucling</b> Millésime 2016 :	<b>93 / 100</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2016 :	<b>17 / 20</b>	<b>RVF</b> Millésime 2016 :	<b>16 / 20</b>
<b>JamesSucling</b> Millésime 2015 :	<b>92 / 100</b>	<b>Bettane &amp; Desseauve</b> Millésime 2015 :	<b>16,50 / 20</b>
<b>Guide Parker</b> Millésime 2015 :	<b>89 / 100</b>		