

*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

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