



DOMAINE DE CHÊNEPIERRE
-Christophe Lapierre-

Infos Pratiques & Techniques du Chénas « Vieilles Vignes ».

Le petit village de Chénas (550 âmes) est le seul à produire 2 Grands Vins de la Côte Beaujolaise sur sa commune. Le Cru Chénas, le plus rare et le plus confidentiel et le Cru Moulin à Vent, le plus réputé.

Description du Terroir argilo-caillouteux.

Cuvée issue d'une seule vieille vigne de 50 ans plantée en haute densité à l'altitude idéale de 250 mètres. Parcelle qui regarde le nord sur un terroir argilo caillouteux au lieu-dit « Les Desroches ». Le seul cépage servant à l'élaboration de ce cru est le Gamay Noir à jus blanc, chaque pied produit seulement 50 centilitres.

Le Style du vin :

Vin racé aux notes de fruits murs et d'épices. La bouche se révèle à la fois fraîche et riche, portée par des tanins soyeux.

Nos Suggestions pour le service.

Vous pouvez l'accompagner d'une raclette, d'un Jarret de Porc, d'une côte de Veau à la crème. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons un filet mignon de Porc en croûte, une Pintade aux pruneaux, un fromage de type Camembert ou fromage de Chèvre frais Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec une cuisine Indienne, une entrecôte poêlée, un Gibier à plumes. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 45 minutes avant de le servir et si possible autour de 14°C, ceci pour favoriser le développement aromatique.

Infos Techniques

Cépage unique : le Gamay Noir à jus blanc. Ce cépage provient du croisement naturel du Pinot Noir et du Gouais.

Rendement : Rendement maximum autorisé de 5600 litres par hectare, un rendement qui favorise la qualité (seulement 50 cl par pied).

Haute Densité de plantation : 11000 pieds/hectare. La densité moyenne en France est d'environ 5000 pieds par hectare, soit plus d'un litre par pied et évidemment moins de travail à l'hectare !

Taille artisanale et ancestrale dite Taille « Gobelet », une taille courte qui remonte à l'époque romaine, composée de 4 à 5 bras supportant des coursons de 2 bourgeons.

Culture raisonnée afin de trouver un équilibre et de pratiquer une agriculture respectueuse de la nature (Réduction des intrants dans le but de limiter leur impact sur l'environnement).

Vendanges manuelles pendant une dizaine de jours. Une exception avec la Bourgogne et la Champagne.

Vinification : Egrappage autour de 20 %, macération longue des baies immergées durant 11 jours en cuves inox avec régulation de la température pour une extraction aromatique en douceur). Nombreux délestages et remontages pour un gain de matière et de structure et un vieillissement optimal.

Elevage : 8 mois en foudres de chêne afin d'affiner la structure. Dégrossissage sur terres d'infusoire avant mise en bouteilles.