



DOMAINE DE CHÊNEPIERRE
-Christophe Lapierre-

Infos Pratiques & Techniques du Moulin à Vent Tradition.

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 Granitique.

Cuvée Issue d'un assemblage de vieilles vignes de 45 ans cultivées au pied de la colline du Pic Rémont. Les vignes sont plantées en haute densité à l'altitude idéale de 260 mètres et exposées au Sud. Les sables d'arène granitique qui constituent la majorité des sols se sont amassés au fil du temps sur les piémonts de la colline. Les 3 terroirs qui composent cette cuvée portent le nom de « Terres du Thé », « Champagne » et « Les Deschamps ». 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 :

Nez d'une finesse saisissante, associant des notes de fruits rouges et d'épices. Fruitée et soutenue par une matière ample, la bouche offre une finale élégante et persistante.

Nos Suggestions pour le service.

Vous pouvez l'accompagner d'un Couscous, de Rognons de veau, d'une fricassée de Volaille, d'un Lapin au cassis. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons une Entrecôte, un Carré de Veau rôti, un fromage de type Morbier ou

Cantal. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec un Bœuf Bourguignon, un civet de Lièvre ou un dessert de Figues.

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 10 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 : 9 mois en foudres de chêne afin d'affiner la structure. Dégrossissage sur terres d'infusoire avant mise en bouteilles.