

*Christophe Sapiou*  
Une signature exigeante et équitable

## Infos Pratiques & Techniques du Chénas Confidence 2017.

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 micro-terroir de Granit Rose. Vieilles vignes de 50 ans sur la colline du Pic Rémont, plantées en haute densité à l'altitude idéale de 280 mètres et exposées au soleil couchant. Le sol est un véritable bloc de granit rose, parsemé d'éclats de quartz. Chaque pied du cépage Gamay Noir à jus blanc produit à peine 60 centilitres.

Le style est unique avec cette signature minérale, élégante et florale, au fruité pur et abondant. Seulement 9700 bouteilles et 12 Magnums ont été produits en 2017.

Nos Suggestions pour le service. Compagnon idéal d'un apéritif, d'un buffet campagnard (charcuteries, Pâté croute, jambon fumé, feuilleté aux champignons), vous pouvez l'accompagner d'un Bœuf Bourguignon, Potée au chou, Andouillette lyonnaise, Civet de lièvre, Tian d'aubergine, Entrecôte grillée, Carré de porc, Escalope de veau, Poulet rôti ou grillé, Burritos. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons un Onglet à l'échalote ou un fromage Morbier, Cantal, Fourme d'Ambert. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec un Dessert de Figues ou de Pêches au vin rouge. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 30 à 60 minutes avant de le servir & 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 (comme pour le Cépage Chardonnay).

Rendement autorisé qui favorise la qualité soit un maximum de 5600 litres par hectare (seulement 60 cl par pied).

Haute densité de plantation : 10000 pieds/hectare. La densité moyenne en France est autour de 5000 pieds par hectare, soit plus d'un litre par pied et moins de travail à l'hectare puisque 2 fois moins de pieds à travailler.

Taille artisanale, dite « en Gobelet » en rapport avec la forme des pieds de vignes qui rappellent un gobelet.

Culture raisonnée (certifiée Terra Vitis à partir du millésime 2018). Le maintien de la biodiversité est une priorité avec des haies en bordure des vignes, des prairies et des bois.

Récolte qui se fait à la main, une exception avec la Bourgogne et la Champagne, beaucoup de soin en vinification, macération de 8 jours des baies immergées puis élevage de 9 mois en cuve. Dégrossissage sur terres d'infusoir.

## Vigneron solidaire et engagé pour un commerce équitable et durable :

Nous sommes fiers d'initier un changement des pratiques commerciales, fiers de ce chiffre de 52% pour le vigneron (hors taxes et emballages). Ce qui signifie dans ce cas une revalorisation du travail du vigneron améliorée de 25% grâce à une meilleure maîtrise des frais liés à la logistique & la distribution. C'est un engagement considérable des distributeurs puisque la répartition habituelle est de 40% pour le vigneron et 60% pour les frais liés à la logistique & la distribution.

  
Une signature exigeante et équitable