

Christophe Sapiere
Une signature exigeante et équitable

Infos Pratiques & Techniques du Saint-Amour Cœur de Roche 2017.

Le petit village de Saint-Amour Bellevue (550 âmes) est devenu un haut lieu gastronomique avec 2 incroyables restaurants étoilés et un Bar à vin unique : Joséphine à table. Le village fait le trait d'union entre la Côte Beaujolaise et la Côte Mâconnaise.

Description du micro-terroir de Granit Rouge. Vieilles vignes de 60 ans sur les hauteurs de la colline de Bessay, plantées en haute densité à l'altitude de 300 mètres et exposées au soleil levant. Le sol est une roche d'origine volcanique dit « Sur pierres Bleues ». Chaque pied du cépage Gamay Noir à jus blanc produit seulement 50 centilitres.

Le style est unique avec cette signature intense, à la texture charnue et la finale de grande envergure. Seulement 15000 bouteilles et 24 Magnums ont été produits en 2017.

Nos Suggestions pour le service. Vous pouvez l'accompagner d'un jambon Serrano, Tapas, Pizza, Omelette aux lardons, Risotto de veau, Filet mignon de Porc à la moutarde, Poularde rôtie, Joutes de porc. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous recommandons un magret de Canard au poivre vert, un Bœuf bourguignon, un fromage, Brie, Camembert, Laguiole, Bleu de Bresse, Bleu de Gex. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec un dessert, une Tarte pralinée, Tarte flambée, un Délice Cacao-Framboise. 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 55 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 deux 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 et maintien de la biodiversité est une priorité des haies dans le vignoble.

Récolte manuelle, une exception avec la Bourgogne et la Champagne, beaucoup de soin en vinification, macération 10 jours des baies immergées, élevage 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 58% du prix de vente pour le vigneron (hors taxes et emballages). Ce qui signifie dans ce cas une revalorisation du travail du vigneron améliorée de 20% grâce à une meilleure maîtrise des frais logistiques et de 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