



DOMAINE DE CHÊNEPIERRE

-Christophe Lapierre-

## *Infos Pratiques & Techniques du Beaujolais-Village Blanc « La fayarde »*

Sur la commune voisine de La Chapelle de Guinchay, l'unique parcelle en cépage blanc (Chardonnay) vient compléter les rouges du domaine depuis 2010.

### *Description du terroir Argilo-Granitique.*

Une jeune vigne plantée face au Mont Blanc, à l'altitude idéale de 250 mètres sur un terroir argilo caillouteux. Orienté face au soleil levant au lieu-dit les « Desroches », plus précisément à « La Fayarde » pour les gens du cru ! Le cépage servant à l'élaboration de ce vin blanc est le Chardonnay, chaque pied produit seulement 60 centilitres.

### *Le Style du vin :*

Vin au nez élégant et au fruité abondant. Le palais est gourmand et gras aux notes de poires et de fruits charnus.

### *Nos Suggestions pour le service.*

Vous pouvez accompagner le dernier millésime d'un apéritif avec un aïoli, une andouillette grillée, un dos de Cabillaud à la crème, une poule au pot. Sur un millésime d'avant, nous vous suggérons un Risotto aux Cèpes, une fondue au Comté, des quenelles de Brochet, un riz au lait ou une tarte au citron meringuée.

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 10 minutes avant de le servir et si possible autour de 12°C, ceci pour favoriser le développement aromatique.

### *Infos Techniques*

**Cépage** : Cépage unique : Le Chardonnay.

**Rendement** maximum autorisé de 6800 litres par hectare (seulement 70 cl par pied).

**Haute Densité de plantation** : 9500 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** manuelle en « Guyot simple », taille longue popularisée par le docteur Guyot au XIX siècle. Formée d'une baguette fructifère de 10 bourgeons pliée en arcure et d'un courson de rappel de 2 bourgeons.

**Mode de culture** : 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).

**Récolte mécanique et vinification** à la bourguignonne avec un pressurage direct, un refroidissement des moûts à 12 °C pendant 24 heures puis un débourbage rigoureux. Fermentations à basse température durant plusieurs semaines pour préserver les arômes volatiles, le gras et la finesse.

**Elevage** : 6 mois en cuve sur lie fine. Dégrossissage sur terres d'infusoire avant mise en bouteilles.