



DOMAINE DE CHÊNEPIERRE
-Christophe Lapierre-

Infos Pratiques & Techniques du Chénas 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 des 3 Terroirs Silico-Granitique.

Cuvée issue de plusieurs vieilles vignes de 45 ans plantées en haute densité à l'altitude idéale de 260 mètres et exposées au soleil levant ou légèrement au Nord. Les trois terroirs qui composent cette cuvée sont « Viaillères », « Nervats » et « Les Desroches ». Ces terroirs sont composés à la fois de sous-sols siliceux, d'arène granitique et de sols argilo-caillouteux. 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 : Tendre, souple, au fruité abondant, ce vin croquant séduit par sa spontanéité, sa fraîcheur et sa finesse.

Nos Suggestions pour le service.

Vous pouvez l'accompagner d'un buffet campagnard, d'une côte de veau grillée, d'une pierrade de Boeuf. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons un rôti de Porc à l'ail, un pot au feu de Veau, un fromage de type Picodon ou Fromage Fort. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec un Boudin noir, un Cochon de lait, un lapin à la moutarde ou des poires pochées au vin. 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, 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 « 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 préserver 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 des baies immergées durant 9 jours en cuves inox avec régulation de la température pour une extraction aromatique en douceur). Délestages et remontages pour assurer un gain de structure et un vieillissement optimal.

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