



DOMAINE DE CHÊNEPIERRE
-Christophe Lapierre-

Infos Pratiques & Techniques du Moulin à Vent « Fût de Chêne ».

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 deux terroirs qui composent cette cuvée sont « 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 aux notes grillées, d'épices douces et de vanille. Bouche généreuse et structurée, ample et aromatique , ou se mêlent les notes de fruits noirs, de petites baies et de parfums complexes de sous-bois, torréfaction.

Nos Suggestions pour le service.

Vous pouvez l'accompagner d'un sauté de Veau au paprika, d'une galantine de Faisan, d'un pot au feu de Veau. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons un Coq au vin, une épaule de Chevreuil, un fromage de type Livarot ou Saint

Marcellin. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec un Canard laqué, un civet de Sanglier ou un gâteau au Chocolat.

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 45 minutes avant de le servir et si possible autour de 15°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 « 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 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 structure et un vieillissement optimal.

Elevage traditionnel de 10 mois en barriques de chêne Français (228 L) afin d'affiner la matière et la structure, d'apporter de la rondeur et de gagner en complexité aromatique. Dégrossissage sur terres d'infusoire avant mise en bouteilles.