



L'Histoire

La famille Graillot s'était installée depuis longtemps dans la Vallée du Rhône et Alain il y a 30 ans à Crozes Hermitage mais nous n'avons jamais coupé nos racines bourguignonnes. Il existe toujours à côté de Tournus une maison familiale.

Peut-être ceci transparait dans les vins produits au Domaine à Crozes: ils ont en général une belle aptitude au vieillissement mais il y a toujours eu la recherche du fruit et de la fraîcheur qui permet aussi de les apprécier quand ils sont jeunes. Qualités généralement reconnues au cépage Gamay.



C'est donc avec ce double intérêt, donner une vie à la maison familiale et produire des vins que nous affectionnons dans une région au grand potentiel, que nous sommes partis à la recherche des vignes dans le Beaujolais.

Les vignes



En 2014 nous avons acquis une parcelle de 5 hectares à cheval sur Saint Amour et Saint Vérand. Les sols extrêmement caillouteux sont granitiques et le lieu-dit « En Besset » est le point culminant de l'appellation. Nous avons produit notre première récolte en 2014 sur l'appellation BEAUJOLAIS.

En 2015 nous avons ajouté 3,25 hectares de Fleurie au lieu-dit Roche Guillon, pente très raide proche de Poncié, sols granitiques également mais plus décomposés.

Dans les deux cas les vignes sont palissées avec un écartement des rangs permettant le travail des sols au chenillard. L'ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique/biodynamique.

La cuverie

Les raisins sont ramassés en caisses de 20 Kgs et transportés en camion frigo jusqu'à BOYER (près de Tournus) ou nous avons créé un cuvage dans notre maison familiale.

La cuverie permet la réception gravitaire de la vendange qui passe par une table de tri et un foulage mécanique avant que celle-ci ne soit déposée dans les cuves béton à l'aide d'un wagonnet sur un système de rail.



Les vins sont vinifiés en vendanges entières avec dans des cuvaisons courtes (entre 7 et 10 jours). Les élevages qui durent environ 10 mois se font en majeure partie dans des foudres. Nous utilisons aussi des barriques et demi-muids d'un certain âge.



Les vins



Beaujolais « En Besset » 2014: Bien que l'appellation ne soit pas un cru, la localisation sur le mont Besset lui donne une structure qui s'en rapproche, tout en conservant du Beaujolais les qualités du gamay que l'on attend (côté fruité, aromatique, gouleyant) – à boire sur la jeunesse avec un potentiel de garde intéressant

Saint-Amour et Fleurie : A partir du millésime 2015, ces deux autres appellations seront disponibles.