

Beaujolais *Cuvée* *traditionnelle Vieilles Vignes*

C'est le vin emblématique du domaine qui a souhaité faire revivre le Beaujolais d'antan dès 1986. Cette cuvée est élaborée dans la plus pure tradition Beaujolaise : elle fait ses Pâques dans les grands foudres de chêne, est collée aux blancs d'œuf, non chaptalisée, peu filtrée. Le fruité vif et intense est très proche du raisin. La concentration et la fraîcheur en bouche en font un Beaujolais de caractère.

Personnalité de la cuvée

Cette cuvée a été créée en 1986 sous l'impulsion de notre ami Jean Brouilly, ex chef étoilé de Tarare qui souhaitait une cuvée de Pâques très nature. C'était alors la mode des primeurs au goût de banane. Nous avons décidé de faire une cuvée à l'opposé de cette tendance : un Beaujolais au plus près du raisin, non chaptalisé et vinifié à la méthode traditionnelle, d'où son nom. Depuis elle a fait beaucoup d'émules !

De la vigne au verre

Cépage : Gamay 4 hectares à St Vérand sur des sols de granites sombres ; bien que situés dans une région argilo calcaire, nous sommes à Saint Vérand sur une enclave granitique sur un sol semblable aux Beaujolais Villages. Vieilles vignes de 35 à 85 ans. Exposition sud-ouest. Taille : cordon de Royat + gobelet. Culture raisonnée. Vendanges manuelles à pleine maturité. Vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique, macération 6 jours en cuves béton et inox, pas de levurage ni de chaptalisation, minimum de SO₂, pressurage pneumatique. Elevage : 4 à 6 mois en foudres de chêne anciens.

Service

À boire dans les 2 à 4 ans de façon optimale.
Température de dégustation : 13 °C.

Accords mets et vins

Risotto au potiron et au lard, charcuteries, terrines de porc, de lapin, de volaille, mousse de volaille, escargots, saucisson chaud, grillades, foie de veau poêlé, hachis Parmentier, viandes blanches et rouges, côte de bœuf grillée, viandes en sauce, andouillettes, lapin, volailles, daube en gelée, gigot d'agneau, ratatouille, camembert, desserts au chocolat.

Notes de dégustation

Oeil - Robe rubis, brillante et limpide, aux reflets pourpres.

Nez - Notes de petits fruits rouges sauvages, fraise des bois et framboise, des notes florales, œillet et pivoine et une pointe de poivre blanc.

Bouche - Attaque tendre et charnue qui dévoile une parfaite harmonie entre les fruits frais et les fleurs.

L'évolution est soyeuse accompagnée de tanins fins, les parfums épicés se retrouvent alors en fin de bouche.

Température de service : 15-16°C

