

## Les Beaujolais

# Beaujolais Blanc *Collonge*

Encore méconnu, le Beaujolais blanc peut étonner et épater vos amis. Ce Chardonnay est une rareté à découvrir. Tout en rondeur, riche et gras, il enveloppe délicatement les papilles. Il dégage une certaine complexité aromatique due aux 3 types de terroirs dont il est issu. Un Chardonnay facile à placer au niveau du service : apéritif, entrées, poissons, viandes blanches, sur des fromages de chèvre... Il peut aussi révéler quelques surprises en prenant 3 ou 4 années.

### Personnalité de la cuvée

Le Beaujolais blanc a toujours été sur les tables du Domaine du Vissoux depuis des générations. Maurice Chermette, le père de Pierre-Marie le vinifiait en pièces et le mettait en bouteille de façon très artisanale sans filtration pour une consommation familiale. La dégustation de ces vieux millésimes nous a laissé des souvenirs inoubliables. La couleur était dorée et le vin un peu trouble avec du dépôt et complètement atypique ! Après quelques essais d'élevage en pièces, Pierre-Marie a préféré vinifier ce Chardonnay en cuve inox afin de lui laisser toute sa pureté aromatique liée au cépage et au terroir, sans autre interférence.

### De la vigne au verre

Cette cuvée est issue de 3 types de sols qui donnent à ce Chardonnay un caractère complet et aussi une certaine complexité aromatique. 1/3 issu d'un sol granitique au Vissoux, qui donne de la finesse au Chardonnay 1/3 issu d'un sol argilo siliceux au Nandry à St Vérand 1/3 issu d'un sol argilo calcaire à Oingt, qui apporte de la profondeur à ce cépage. Culture raisonnée, vendanges manuelles à pleine maturité, taille Guyot. Vinification : Pressurage directe, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à 16°C en cuves inox, sans levures, minimum de SO2, pas de chaptalisation Elevage : cuve inox et 10% en barriques d'acacia.

### Service

À découvrir tout de suite. Garde jusqu'à 4 ans.  
Température de dégustation : 10 °C.

### Accords mets et vins

En apéritif, sur des entrées, des poissons, thon, saumon, viandes blanches, soufflé de volaille et des Fromages.

### Notes de dégustation

**Oeil** - brillante et limpide.

**Nez** - arômes de fleurs blanches : aubépine, chèvrefeuille, acacia.

**Bouche** - tout en rondeur, riche, finale persistante. Arômes de pamplemousse, de pêche blanche ou de poire, parfois d'abricot et dans le temps des notes miellées.



agrandir l'étiquette du Beaujolais Blanc Collonge