

DOMAINES PIRON

— Une histoire en Beaujolais —

NOTRE CREDO :

*Un cépage unique, une grande diversité de terroir,
des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,
une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,
des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.*

MOULIN A VENT PIRON- LAMELOISE

L'APPELLATION MOULIN A VENT - Généralités

Notre Moulin à Vent est produit au nord du Beaujolais, sur la commune de Chénas, tout près du Moulin à Vent existant. Avec une exposition sud/sud-est, le sol est composé de schistes riches en manganèse, qui lui donnent son caractère, sa structure et son élégance.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 75 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 1 ha 60

Agriculture raisonnée

Alcool : 13%/vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, égrappage partiel. Une première phase de fermentation semi-carbonique de quelques jours est suivie par une période de pigeages réguliers, à la « bourguignonne » soit au total entre 18 et 20 jours de fermentation.

Environ 50% de la récolte est élevé quelques mois en fûts de chêne, juste pour trouver la rondeur et l'élégance lors de l'assemblage final.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Nez complexe framboise, fraise des bois, minéral, une touche fumée, réglisse, une pointe de muscade. La bouche est ample et fondue et une finale sur une bonne persistance.

Boudin, rôti-purée, poulet marengo, civet de lièvre, Saint Nectaire.

CONSERVATION

Ce vin a la capacité de vieillir agréablement pendant 10 ou 20 ans s'il est bien conservé. Les nuances fruitées vont s'atténuer avec le temps alors que sa structure restera intacte. Dégustez-le à son apogée, entre 3 et 10 ans.

LE MILLESIME 2016

Si comme de partout en France, la première partie de l'année a été compliquée, avec un printemps froid et tardif et de violents orages de grêle dès les premières chaleurs, en mai et juin, depuis juillet ce fut un vrai temps pour la vigne, chaud et sec.

Ce printemps en retard a reculé légèrement les vendanges au 19 septembre pour nous. La moyenne de début des vendanges depuis 100 ans est au 20 septembre ! De beaux raisins, des vendanges 2016 sans une goutte de pluie, nous sommes cette année sur une belle année classique du beaujolais, avec du fruit, de l'élégance et de la gourmandise.

LA PRESSE

Meilleurs Vins de France 2013 par la Revue du Vin Français

Les vins de ce producteur perfectionniste méritent largement l'intérêt des amateurs en quête de beaujolais solides et amples.

Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2013

Dominique Piron fait partie de ces infatigables ambassadeurs du Beaujolais qui parcourent le monde pour y faire déguster les différents terroirs qu'il vinifie dans le plus grand respect de la tradition et de l'origine.



DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, MOULIN A VENT, FLEURIE, REGNIE, BEAUJOLAIS VILLAGES ET BEAUJOLAIS

Domaines Piron - Morgon - 69910 Villié-Morgon - France

Tél: 33 (0) 474 69 10 20 - Fax: 33 (0) 474 69 16 65 - piron@domaines-piron.fr

www.domaines-piron.fr