

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.

CHENAS « QUARTZ » 2015 PIRON-LAMELOISE



L'APPELLATION CHENAS - Généralités

Le cru Chénas est le plus petit en surface, des crus du Beaujolais, ce qui en fait un vin rare. Le climat y est continental. Cette unique parcelle de 9 ha, en forte pente, est exposée Est entre 310 et 380 mètres d'altitude. Le granit, couvert de cristaux de Quartz donne à ce vin une personnalité distincte qui en fait sa réputation.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 60 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 8 hectares 50

Agriculture raisonnée

Alcool : 14%/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 », et de remontages, soit au total entre 18 et 20 jours de fermentation.

Environ 30% de la récolte est élevé en fûts de chêne pendant quelques mois, pour trouver la rondeur et l'élégance lors de l'assemblage final.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Le nom de cette cuvée suggère une minéralité prononcée où se mêlent des arômes de lilas, de pivoine ou encore de pêche. Ce vin très équilibré a une attaque en bouche plutôt florale et avant de dévoiler des tanins mûres. C'est un vin très complexe et élégant. La fin de bouche est tendue avec presque de la salinité..

Ce vin se marie très bien avec des plats complexes en sauce, viandes ou grillades.

CONSERVATION

S'il est conservé dans de bonnes conditions, ce vin à une belle capacité de vieillissement. Néanmoins, ouvert dès sa jeunesse, il dévoilera toute sa richesse et sa complexité. L'idéal est dans une fourchette de 3 à 5 ans.

LE MILLESIME 2015

Le millésime 2015 est un millésime de très grande qualité en Beaujolais, durant lequel l'ensoleillement a été exceptionnel. Les grands amateurs le compare à 1947, millésime de légende s'il en est. Il a donné des tanins parfaitement mûrs et une rondeur parfaite, mais n'a pas altéré les arômes frais et délicats du Gamay.

LA PRESSE

Guide des Meilleurs Vins de France 2017 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. Coup de cœur de l'année : Chénas Quartz 2014 – 16/20

Beaujolais Aujourd'hui : Incontournable-Domaine Dominique Piron-*Dégustation des 2014*

« Ce n'est évidemment pas le fruit du hasard si ses excellents vins ont gagné en profondeur et en précision depuis quelques années : biodiversité, égrappage des raisins de façon à allonger les macérations, à extraire, un peu plus... Chénas Quartz : 16.5 /Morgon Côte du Py : 17 / Régnié Croix Penet : 16 / Morgon la Chanaise 16 / Fleurie : 16.

DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, CHIROUBLES 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