

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.

FLEURIE

L'APPELLATION FLEURIE - Généralités

Située au nord du Beaujolais, avec des expositions très variées, cette appellation est dominée par la Madone de Fleurie, petite chapelle construite pour lutter contre les maladies des vignes. Le sous-sol est constitué de façon très homogène d'arènes granitiques aux tons rosés.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 50 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production :

Agriculture raisonnée

Alcool : 13,5%/vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, égrappage partiel, fermentations de 12 à 15 jours pour prendre un peu de structure, mais pas plus longue pour garder finesse et fruit.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

La robe est rouge carminée intense. Les arômes sont floraux et fruités : iris, violette, rose fanée, pêche de vigne. Il convient de consommer les Fleurie légèrement frais, vers 14°. C'est un cru élégant et fin, généralement qualifié de « féminin ». Avec l'âge, il évolue vers des notes épicées.

Les crus du Beaujolais sont des vins de caractère et de fruit. Le Fleurie accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir, plus spécialement les plats à base de viande blanche, gigots, volailles,...

CONSERVATION

Le Fleurie est à consommer de préférence entre 2 et 8 ans pour profiter du fruit et de l'élégance.

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

Guide des 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.

Beaujolais Aujourd'hui

Une dégustation historique – millésime 2014 : un beau classique – Fleurie 2014 : 16/20
« Incontournable : Domaine Dominique Piron – a fait « le carton » de cette dégustation des crus. Ses vins ont encore gagné en profondeur et en précision ».



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