

Brouilly 2017

Le millésime 2017

2017, millésime d'angoisses maîtrisées, d'extrêmes climatiques inhabituels, des froids et chauds qui se terminent très bien...

Le printemps précoce a exposé les jeunes pousses de vigne au gel, Pizay n'a été que peu touché. Puis l'été se fit orageux et la grêle a frappé, Régnié et côte de Py ont été meurtris.

Les derniers jours d'Août, très chauds et secs, ont permis aux raisins d'atteindre des degrés de maturité optimum.

Les vins sont riches et le fruit est abondant, gras, confit.

L'évaporation de l'eau des raisins a concentré l'ensemble des constituants, sucres, acidités, arômes, tanins... pour donner des vins gourmands, armés pour la garde.

Commentaires de dégustation

Toujours beau ce Brouilly !

Profondeur de pourpre nimbée de violine.

Brillant comme un regard qui invite à plonger dans un plaisir sans fond...

Nez de prunes rouges, il interpelle comme un parfum bien marqué, signe d'une présence féminine. Les framboises à l'eau de vie devançant ensuite des notes de cassis confits et de cerises cuites.

Du Gamay très mûr...

Au palais, l'entrée est puissante, immédiate, vineuse. Le volume se déploie sur des nuances de petits fruits noirs, ils apportent une fraîcheur reposante avant le retour d'une finale structurée, charpentée qui prolonge longtemps la présence en bouche.

Cette puissance soutiendra cinq à dix ans de patiente évolution. Elle fait de ce vin le partenaire des viandes richement persillées, souris d'agneau, jarret de porc et bien sûr poulardes généreuses et Chapons fins...

En deux mots : Profondeur et Structure

A table

Chaperon attiré des Chapons lorsqu'ils ont des pattes sombres comme en Bresse, il accompagne toutes les viandes claires, pintade et pigeon, mais aussi toutes les préparations de porc ; ses tanins équilibrent le fondant et sa vivacité supporte le sel.

Il participe à la convivialité des repas de famille généreux sur les plats authentiques.