

Brouilly 2019

Le millésime 2019

Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.

Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.

La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.

Commentaires de dégustation

Robe de grenat aux reflets d'or, robe classique des vins gourmands, robe de fin d'été.

Robe imprégnée par la douceur des premiers jours de Septembre, robe qui promet le frisson des soirées fraîches.

Nez immédiat. Défilé de fruits, rouges et noirs, petits. Groseilles, cassis, framboises, raisins, noirs naturellement, exhalent les parfums d'une marmelade que l'on cuit.

Fond vineux parsemé d'éclats de poivre rouge.

Les salivaires sont en alerte !

Souplesse au palais.

Entrée en fraîcheur qui se poursuit sur une structure longue et enrobée.

Les tanins se font discrets, la tension est contenue.

Tout en nuances, parfaitement équilibré, il se fait coulant, gourmand, comme caressant.

En deux mots : Harmonie et Plaisir

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.

Palmarès

Médaille d'ARGENT

Concours Grands Vins du Beaujolais 2020