

Brouilly 2021

Millésime 2021

La vigne se réveillait en douceur lorsque le gel est venu la surprendre à l'aube du sept Avril... Un raisin sur trois n'a pas survécu !

Ce fut une année laborieuse !

Une quantité limitée, un feuillage protégé, un soleil enfin revenu, septembre nous a permis d'obtenir des raisins riches et frais comme nous les aimons...

Les premières grappes étaient cueillies le 13 Septembre au matin.

Les 2021 sont souples et très fruités, un millésime très Beaujolais, gourmand, gouleyant, dans la tendresse, toujours...

Commentaires de dégustation

Bien belle robe violine, une robe qui tourne, qui tourbillonne, même ! Y a de la joie !

La gourmandise est dans la couleur, déjà, fraîche à croquer.

Jolies nuances et riche intensité, sans opacité excessive, elles laissent deviner les émotions qui nous attendent...

Débordant de fruits, rouges et noirs, framboises, cassis et fraises mûres mêlés de prunes et de raisins comme confits. La suite évolue sur des notes florales avec des iris, un fond de rose.

Les épices ponctuent cette corbeille de fruits avec des notes de poivres délicatement mentholées.

La bouche est immédiate. La fraîcheur tout en fruits, se déploie et s'empare de tout le palais en moins d'une révolution. Nos papilles succombent au charme de ce tourbillon de plaisir gourmand.

La matière généreuse est soutenue par une tension rafraichissante qui se prolonge jusqu'aux derniers instants de cette rencontre printanière.

En deux mots : Fraîcheur et Gourmandise

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 des Grands Vins du Beaujolais 2022