

Chateameillant AOP

Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux... Une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



Cépage : 100% gamay



Terroir et vignoble : les vignes de notre Châteameillant sont situées sur la commune de Vesdun dont les sols uniques permettent aux vignes de s'enraciner dans du micaschiste (schiste du Beaujolais). Sur les autres communes de Châteameillant, les sols d'origine volcanique sont à dominante sableuses et sablo-argileuses.

Vinification : Récoltées à la main dans de petites caissettes, les grappes sont totalement éraflées et acheminées en cuve pour la macération pré-fermentaire à froid. Puis, nous remontons la température de manière croissante jusqu'à 25°C pour la fermentation alcoolique. Sur cette période, interviennent deux remontages quotidiens afin d'extraire la couleur, les tanins et les arômes. Le vin poursuit sa fermentation malolactique et est élevé en cuves inox jusqu'à sa mise en bouteille qui a lieu au mois de juin.

Dégustation : un gamay séveux et gourmand ...

Le nez est pur et floral, offrant des notes de prune douce, de figue et de réglisse. La texture est ronde avec des notes de fruits jeunes, de baies et une matière veloutée et séveuse.

Service : 15°C

Accords mets & vins : il mettra en valeur vos plateaux de charcuterie. Son côté gourmand conviendra parfaitement à vos plats de viandes : tartare, carré d'agneau, bavette aux échalotes, petit salé aux lentilles, viandes blanches rôties ou grillées, magret de canard ... Essayez-le aussi avec un tajine de légumes !

Potentiel de garde : 5 ans selon les millésimes.

