



CHATEAU DES TOURS

Grand Terroir de Brouilly



BROUILLY 2015 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : Dès le printemps, le millésime 2015 s'est révélé être une année chaude et sèche. Les chaleurs printanières furent intenses, poussant les jeunes raisins à s'adapter dès leur formation.

L'été ne fût pas moins caniculaire. Ainsi la maturation fût rapide et la récolte démarra dès la fin Août, après plusieurs jours de vent chaud et sec. Elle dura une dizaine de jours.

En résulte un millésime d'une maturité exceptionnelle, conservant cependant une belle fraîcheur et une délicatesse dans l'expression du fruit.

Rendement moyen en 2015 : 30-35 hl/hectare.

■ **TERROIRS** : Situé dans un amphithéâtre autour du Château, le vignoble est planté sur des sols sableux, issus de la dégradation du granite. Ils sont pauvres, acides et peu profonds avec des affleurements de rochers qui rappellent la présence de la roche mère.

■ **VIGNOBLE** : Une culture respectueuse de l'environnement est pratiquée. Le respect des sols est une priorité, avec des enherbements réalisés sur de nombreuses parcelles, ainsi que des pratiques culturales superficielles assurant décompactage et vie microbienne du sol.

La vigne est conduite pour partie en gobelets bas traditionnels, et pour une autre en cordons de Royat, permettant une bonne aération des grappes.

L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

■ **CEPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ELEVAGE** : Des cuvaisons longues sont pratiquées (plus de 15 jours) sur des vendanges partiellement éraflées en fonction des parcelles d'origine. Le travail d'extraction se fait par remontage mais aussi par pigeage afin d'extraire couleur, matière et complexité. Les fermentations se font sous un contrôle des températures. L'élevage se fait ensuite en cuves pendant plusieurs mois.

■ **DEGUSTATION** : Nez dominé par des notes de fruits noirs et des touches épicées. La bouche est riche, pleine, le fruit y est éclatant, gourmand. Une belle fraîcheur vient soutenir la trame tannique évoquant la maturité exceptionnelle de ce grand millésime solaire.

■ **ACCORDS METS ET VIN** :

200.000 bouteilles produites en 2015

Acidité: 3, 5 g/L H₂SO₄

Degré d'alcool: 14 %

Sucre résiduel : <2 g/L