

CHÂTEAU DES TOURS



BROUILLY 2019 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : 2019, nous a offert un printemps frais avec quelques épisodes de gel en mars et en avril, suivi d'un été très chaud et sec. La vigne a souffert de périodes caniculaires, excepté à la fin du mois d'août qui fut plus tempéré. Le vignoble qui a subi le gel, la canicule et la grêle, nous a offert ses fleurs à partir du 12 juin. Les vendanges ont donc débuté 90 jours plus tard, le 12 septembre.

■ **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.

■ **CÉPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : 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.

■ **DÉGUSTATION** : Un vin tout en élégance, qui a su jouer sur le terrain de la finesse, en se préservant de toute structure trop marquée. L'équilibre entre le nez, fuité frais, floral, et la bouche, croquante, aux tanins soyeux, laisse apparaître un ensemble plaisant, élégant, à consommer dans sa jeunesse, sur le fruit.

■ **ACCORDS METS ET VIN** : Viandes rouges, en sauces. Fromages

220 000 bouteilles produites en 2019

Acidité : 3,4g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 13,5%

Sucre résiduel : <2 g/L