



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Brouilly Vieilles Vignes 2024 100% gamay



MILLÉSIME 2024 : Le Beaujolais a connu un mois d'avril particulièrement ensoleillé, offrant à nos vignes un débourrement précoce et un début de saison prometteur. De mai à juin, notre région a profité de pluies régulières, hydratant naturellement nos sols, tandis que le soleil se faisait plus discret. La floraison a débuté début juin, légèrement en avance, un signe de la belle vigueur de nos vignes. Le mois de juillet, encore humide à ses débuts, a rapidement évolué vers des conditions idéales : des journées ensoleillées et chaudes, sans excès, suivies de nuits fraîches. Ces températures parfaites ont créé un environnement propice à la maturation optimale de nos raisins.

Résultat ? Malgré une récolte modeste en volume, la qualité est au rendez-vous. Les baies étaient saines, mûres, avec un bel équilibre, marqueur du millésime. Nos équipes de vendangeurs, toujours en grande forme, ont eu la chance de travailler dans des conditions idéales – peu de pluie et pas de canicule – contrairement à ce qu'ils peuvent parfois connaître ! C'est sans doute le mois d'août, le superbe mois d'août, qui a permis d'atteindre de belles maturités et donc de garantir une belle qualité.

TERROIR : Les vignes de Brouilly sont situées en partie sur Charentay et Saint-Etienne-la-Varenne. Elles poussent directement sur la roche composée d'arènes granitiques. Ce sont, en fait, des sables grossiers qui proviennent de la décomposition du granit.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages. Élevage en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

DÉGUSTATION : Le Brouilly Vieilles Vignes présente une robe rubis et un nez de fruits rouges relevés d'une pointe florale. En bouche, il se montre souple et équilibré, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale persistante.

ACCORD METS & VIN : Il se marie parfaitement avec un magret de canard rôti aux cerises, un coq au vin, ou un brie truffé. Pour un accord vegan, optez pour des raviolis à la courge butternut avec une sauce aux herbes ou une salade de quinoa aux légumes rôtis et aux noix.

