Domaine LA GROSSE PIERRE (Pauline PASSOT), Chiroubles GRILLE-MIDI 2020

75 cl Rouge Beaujolais AOC Chiroubles

La note by Christian Walter

94+/100

Domaine LA GROSSE PIERRE (Pauline PASSOT) à Chiroubles. Le sourire de Pauline cache un tempérament de feu, celui d'une jeune femme de 34 ans sait ce qu'elle veut : faire du vin comme ses parents et grands parents avant elle. Même si cette sommelière de formation à débuté sa vie professionnelle chez Pierre Orsi à Lyon, elle a le Chiroubles au cœur. Lancée en 2016 sur 80 ares de vignes de son grand-père, elle a entamé depuis 2018 la conversion biologique des 8 hectares de ses parents. Elle fait revivre la cuverie familiale de la Grosse Pierre, au centre de ce cru d'altitude, et choisi de produire des cuvées parcellaires issues de vignes de sélections massales. Pour elle on a assimilé Chiroubles à une boule de granit, sans différencier ses terroirs. Pour cette passionnée du gamay travaillé en vendange entière et en levures indigènes, la raison du raisin est toujours la plus forte !

Chiroubles Claudius 2020, un assemblage de vieux ceps à la structure tannique souple et ample. Chiroubles Aux Craz 2020, ce terroir des hauteurs, magnifié par la vendange entière, place au premier plan les fleurs mauves (lys et lilas). Dans sa structure on retrouve à travers un tannin frais toute la trame tactile du floral-végétal du cru. Chiroubles Grille-Midi, savoureux comme une bolée de cerise noire au jus. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Grosse Pierre - Pauline Passot (Chiroubles, Beaujolais)

Le Domaine de la Grosse Pierre est situé sur les pentes granitiques de Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais. Ce domaine familial fut créé par mon Georges Passot dans les années 1960, lui succède les parents de Pauline, Alain & Véronique en 1979 et depuis 2018 c’est le tour à Pauline Passot, la troisième génération ! Après diverses expériences en sommellerie en France et à l’étranger Pauline décide de revenir sur sa terre natale à Chiroubles. Sa philosophie : des vins dans la plus pure expression de leur terroir !

Tous les vins sont vinifiés de la même façon afin de faire ressortir au mieux l’expression de son terroir.

C’est une vinification traditionnelle dite "semi-carbonique" en grappes entières avec quelques petits remontages mais surtout en infusion pendant toute la durée de la macération, soit une dizaine de jours et à basse température, pas au-delà de 25°C. Cette vinification est aussi naturelle : pas d’intrant lors de la vinification, départ spontané de la fermentation alcoolique avec les levures indigènes et sans sulfite ajouté.

Le vin

Chiroubles Claudius 2020, un assemblage de vieux ceps à la structure tannique souple et ample. Chiroubles Aux Craz 2020, ce terroir des hauteurs, magnifié par la vendange entière, place au premier plan les fleurs mauves (lys et lilas). Dans sa structure on retrouve à travers un tannin frais toute la trame tactile du floral-végétal du cru. Chiroubles Grille-Midi, savoureux comme une bolée d cerise noire au jus.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% gamay noir
- **Terroir :** Lieu-dit Grille-Midi, exposition Sud-Ouest, altitude 420 mètres, granit rose, vignes de 50 ans, 9000 pieds/ha
- **Vinification :** Départ naturel en levures indigènes, vinification sans SO2, 12 jours en infusion avec un petit remontage par jour, maîtrise des températures inférieur à 25°C, fermentation malo effectuée à 100%
- **Elevage :** 11 mois d'élevag en 1/2 muids de 600 litres et cuve inox, pas de soutirage, ni collé, ni filtré
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2029
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C