

PREMIERS GRANDS VINS CLASSÉS



Pierre-Marie CHERMETTE



Pierre-Marie Chermette reprend le domaine familial en 1982. Contrairement au terrain majoritairement **argilo-calcaire** de la région sud du **Beaujolais**, le sol du Domaine du Vissoux est granitique. Cette particularité contribue à donner plus de structure aux **vins**.

Pierre-Marie Chermette est convaincu que la lutte raisonnée est aujourd'hui le mode de culture le mieux adapté à l'évolution du **climat** de notre région □ en proie aux excès □ et à la fragilité du cépage **Gamay**. Travail mécanique des **sols** dans toutes les parcelles mécanisables ou enherbement des **vignes**, maîtrise des **rendements** par des **tailles** courtes de la vigne, vendanges manuelles à pleine maturité des **raisins**, tris successifs de la vendange à la vigne et, lors de l'encuvage, passage systématique sur la table de tri, pas d'utilisation de **levures** chimiques, afin de préserver les **levures** naturelles et la spécificité de chaque **terroir**... Tout ces soins expliquent ce **Fleurie** Poncié 2013, un beau vin classique, avec des notes de violette et de réglisse, riche en **couleur**, avec cette finale délicatement poivrée, vraiment très séduisante, parfait sur un jambon persillé (12,95 €). Remarquable Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2013, issu d'une **vinification** Beaujolaise traditionnelle semi **carbonique** avec délestage, macération de 10 à 12 jours en cuves, pas de levurage, pas de **chaptalisation**, élevage pour moitié en **foudres** et moitié en pièces de 1 à 5 ans... Un vin de **couleur** profonde, au **nez** puissant et persistant de **framboise** et de cerise noire, un vin **harmonieux** qui bénéficie d'un excellent potentiel de **garde**, à déboucher sur une cuisine épicée.

Goûtez le **Beaujolais** cuvée Traditionnelle 2014 (8 €), et le **Beaujolais** Les Griottes 2013, une cuvée issue des plus **jeunes vignes** du domaine, au **nez** marqué de groseille mûre, **souple** et **franc**, très agréable sur des charcuteries du pays. Très joli **Beaujolais blanc Chardonnay** 2014, aux connotations d'agrumes et de **fleurs** blanches, ample en finale (10 €). Le **Brouilly** Rouge 2011 dégage des arômes de **fruits** macérés et d'épices, un vin de belle teinte grenat, dense au **nez** comme en bouche, alliant **finesse** et charpente, aux **tanins** bien **soyeux** et très équilibrés