



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. 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...

Très savoureux Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2014, 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 aux puissants arômes de fruits rouges, d'épices, aux tanins enrobés mais présents, riche et typé, corsé, de très belle structure, d'une belle finale, d'un beau rouge pourpre.

Très joli Fleurie Les Garants 2016, l'un des meilleurs dégustés dans ce millésime, bien typé, gourmand, soyeux et très parfumé.

Le Beaujolais blanc 2016 est tout en finesse aromatique (abricot, aubépine), harmonieux, et associe vivacité et suavité au palais. Goûtez le Beaujolais cuvée Traditionnelle Vieille Vigne 2016, une réussite, aux tanins ronds, à la robe cerise, avec des arômes de pivoine et de mûre.

Pierre-Marie et Martine Chermette

Domaine du Vissoux
69620 Saint-Vérand
Tél. : 04 74 71 73 42
Fax : 04 74 71 84 26
Email : domaineduvissoux@chermette.fr
www.chermette.fr