

# SAVEURS

Avril 2017

Chez *mon* caviste

## EN GARDE, BEAUJOLAIS !

Méconnus, les beaujolais et beaujolais-villages « de garde » s'apprécient après cinq à sept ans en cave.

*Texte Claudine Abitbol. Photo David Japy.*



### 8 - VINIFICATION NATURELLE

Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, les vignes familiales sont implantées dans ce secteur des pierres dorées, au sud du Beaujolais, pays réputé pour la qualité de son terroir (en attente d'une reconnaissance de l'unité géographique « Pierres dorées »). Un vin fruité, souple et concentré, très velouté, grâce à un raisin sain, récolté à maturité et vinifié le plus naturellement possible. Idéal avec des produits tripiers (joue, queue, rognon, foie...). **Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux, Les Griottes 2015, beaujolais, 7,50 €.**