

Ce domaine de référence dans le Beaujolais place deux vins sur le podium des 2009. Le résultat d'une politique de qualité engagé au tout début des années 1980.

Pierre-Marie Chermette a beau jurer la main sur le cœur qu'il ne cherche pas particulièrement à produire des vins de garde, il n'empêche que cette dégustation des 2009 démontre une fois de plus que ses crus du Beaujolais sont des grands vins capables de très bien vieillir. Ce n'est bien sûr pas le fruit du hasard mais le résultat d'une politique de qualité engagée au début des années 1980, quand Pierre-Marie Chermette a repris le domaine familial. Alors si ses vins sont aujourd'hui concentrés, purs, harmonieux et capables de traverser le temps, c'est parce que tout est mis en œuvre de la vigne à la cave pour qu'il en soit ainsi. La cuvée de moulin-à-vent Trois Roches



Pierre-Marie Chermette

a été lancée en 2005 et elle est issue de l'assemblage de trois climats : Roche-grès, La Rochelle (dont une partie est mise en bouteilles à part) et Roche Noire. « Roche-grès amène la finesse, Roche Noire la vivacité et La Rochelle constitue l'ossature de la cuvée », explique Pierre-Marie Chermette. Le brouilly Pierreux est une

cuvée parcellaire. Le domaine exploite trois hectares dans le climat et achète des raisins pour compléter la cuvée. « Pierreux est situé au pied de la Côte de Brouilly en exposition sud, sur un sol propice à donner des vins sérieux, denses et serrés, plus proches des côte-de-brouilly que des brouillys », estime le vigneron. Pour les deux climats : les vinifications semi-carboniques (vendanges entières) de dix à douze jours, sont suivies d'un élevage d'une dizaine de mois sous bois : foudres pour le brouilly, foudres et fûts (228 litres) d'un à dix ans pour le moulin-à-vent.

CRUS DU BEAUJOLAIS, 2014

DOMAINE DU VISSOUX @

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

Fleurie Poncié (11 €) - 16,5

Nez friand, floral et fruité. La bouche est dense et fraîche, sans excès d'extraction. Belle précision des tanins.

Fleurie Les Garants (12 €) - 15,5

Le nez s'ouvre après aération sur des notes florales. Bon équilibre en bouche, avec une jolie longueur.

Brouilly Pierreux (11 €) - 14,5