

# LE VIN DES AUTRES, PAR ALAIN LEYGNIER

**Jean-Michel Cazes recommande : Emmanuel Poirmeur, Jean-Luc Colombo, Martine et Pierre-Marie Chermette.**

2 février 2015

## **Martine et Pierre-Marie Chermette : une référence du Beaujolais.**

Ils ont fait du domaine de Vissoux, 35 ha dans le pays des Pierres Dorées, l'une des références du Beaujolais. Depuis des années Martine et Pierre-Marie Chermette, produisent, avec une régularité d'horloge, des beaujolais et des crus (fleurie, brouilly, moulin-à-vent) au fruité gourmand, soyeux, charnus. Une fiabilité et une réussite dues au refus de la mode, au respect du raisin, à une viticulture rigoureuse, à des vinifications expertes.

### **Moulin-à-vent, les Trois Roches, 2013.\*\*\*\***

Gamays issus d'un assemblage de trois parcelles. Vinification semi-carbonique, ni levurage, ni chaptalisation, macération 12 jours en cuve, élevage en foudres et en pièces. Superbe nez de griotte, de cassis, de mûre, de framboise, de violette. Bouche, ample, fine, élégante, tanins souples, consistants, charnus, très longue finale fruitée. Un délice. A boire ou à conserver.  
domaineduvissoux@chermette.fr Cavistes : 13 €.

