

DOMAINE JOSEPH BURRIER

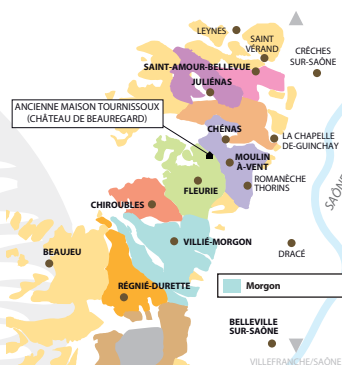
RÉCEMMENT CRÉÉ, LE DOMAINE JOSEPH BURRIER PROPOSE, EN COMPLÉMENT DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, QUELQUES-UNS DE PLUS BEAUX TERROIRS DU SUD DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS.

MORGON "Grand Cras"

DESCRIPTION DU TERROIR

Nous sommes dans le sud de la Grande Bourgogne, dans le Beaujolais et le Cru Morgon couvre une superficie de 1100 ha, entre Fleurie et Brouilly, sur des sols éponymes granitiques et schisteux largement décomposés (ce type de sols est communément appelé 'Morgon').

Le Domaine Joseph Burrier a acquis en 2007 une vigne d'un hectare sur le Climat 'Grand Gras'. Au pied de la 'Côte de Py', aux confins sudistes de l'Appellation, 'Grand Cras' est un coteau légèrement incliné à l'Est, très ensoleillé, constitué par accumulation d'éboulis assez profonds de schistes et de granits décomposés, assez légers et bien drainés grâce à la bonne pierrosité et à la faible teneur en argiles. Les sols assez sombres se réchauffent bien et favorisent une bonne maturation.



VIGNES ET VITICULTURE

Cépage: Gamay 100 % - âge des vignes: 45 ans. Contrôle strict des rendements, culture respectueuse de l'environnement, récolte manuelle.


VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés manuellement et systématiquement triés sur table vibrante à l'arrivée à notre Chai à Beauregard. Nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à respecter l'expression typique de nos Terroirs, à l'opposé du style moderne produisant les vins primeurs. Après éraflage partiel, la durée de macération sera de 6 à 9 jours selon les millésimes, avec pigeages et remontages. La fin de la fermentation et l'élevage sont réalisés en 'Pièces' Bourguignonnes (228 l) de chêne pendant 7 à 10 mois. Il révèle une couleur presque noire mais pas opaque, des arômes de prune, de cerise noire et d'épices. La bouche est charpentée, profonde, complexe, toujours dominée par les épices (poivre, girofle) avec des notes un peu sauvages rappelant les expressions des grands vins de la Vallée du Rhône.

ACCORDS METS ET VIN

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. L'accord est à rechercher avec la charcuterie, les viandes grillées ou en sauce, les abats, la volaille, le gibier et les fromages pas trop affinés.



Joseph  Burrier
Château de Beauregard



JOSEPH BURRIER . CHÂTEAU DE BEAUREGARD . 71960 FUISSÉ - FRANCE
TÉL : (33) (0)3 85 35 60 76 . FAX : (33) (0)3 85 35 66 04

e-mail : joseph.burrier@wanadoo.fr web : www.joseph-burrier.com