



Domaine François Chapuis

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay



Température de service :
15 à 17°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Mâcon-Mancey (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay

Origine

Le Domaine exploite 2ha54a de cette appellation, sur 5 parcelles différentes. Sur les lieux-dits, « Biovois », « Les Laines », « Les Cras du Hauts » et « Les Roches » (2 parcelles). Les sols sont tous travaillés : Buttage, débutage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Les traitements contre les maladies sont raisonnés et effectués que par nécessité. Les insecticides ne sont plus effectués depuis 8 ans, la nature ayant trouvé un équilibre de défense. Le système de taille utilisé est le cordon de Royat, taille très courte destinée à lutter contre les productions excessives et augmenter la qualité des vins.

Vinification

Les raisins sont cueillis en partie manuellement et mis en cuve après éraflage. Refroidi à l'encuvage, les raisins sont maintenus en état pré-fermentaire. Une partie des arômes et de la couleur se fixe durant cette période. La fermentation démarre ensuite et dure de 5 à 7 jours selon la constitution de la matière première. Au cours de cette période, les cuves font l'objet de soins particuliers et d'opérations diverses destinées à favoriser les échanges entre la matière solide (pulpe) et l'élément liquide (moût). Après un pressurage léger le vin est mis en cuve ou il sera élevé, puis sera embouteillé au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Le nez toujours très frais révèle son origine de Gamay. Les arômes de fruits rouges dominant. En bouche, il est vif, rond et charpenté. On y trouve fréquemment des caractères épicés rappelant le poivre. C'est un vin solide et charnu.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera très bien les viandes en sauce, les grillades, les gibiers et les plats assaisonnés.