

Chénas

Bernard Santé



Chénas, le plus rare des Crus est racé, de la famille de « fleur de l'Âge ».

Sur les pentes mouvementées de l'appellation, exposée est-nord-est, le gamay produit le plus rare des crus du Beaujolais (260 ha, seulement, production totale annuelle de 14.000 hectolitres), un vin fin et racé qui ne demande qu'à prendre quelques années de bouteille pour atteindre la perfection. Celle, dit-on d'une « gerbe de fleurs disposées dans une corbeille de velours ».

Vin rouge issu de cépage Gamay noir à jus blanc.

Puissance et concentration

Situé au sud de la Bourgogne, ce domaine familial de La Chapelle de Guinchay a été créé en 1945. Bernard Santé, qui représente la 3ème génération, le dirige avec son épouse Françoise. Ils disposent de **10 hectares de vignes répartis sur 3 appellations** du Beaujolais. Bernard Santé conduit son domaine de manière consciencieuse et **traditionnelle**. Les vendanges sont effectuées manuellement et les vinifications réalisées en grappes entières durant 6 à 8 jours. L'élevage des vins dure 5 mois environ en cuves ou en fûts de chêne, et il est suivi de la mise en bouteille.

Les vins se caractérisent par **leur puissance et leur concentration, sans doute parmi les plus poussées de l'ensemble des domaines du Beaujolais**. Ceci est dû aux terroirs, à la vinification mais également au **patrimoine de vieilles vignes** dont le domaine dispose, notamment à Chénas. En fonction des millésimes, les tanins peuvent se révéler un peu sévères et nécessiter quelques années de garde pour s'assouplir.

Le Chénas de Bernard Santé est produit à partir de **parcelles d'une superficie totale de 5 hectares, exposition sud-est**. Les vignes, **de 50 ans d'âge moyen**, poussent sur un terroir dont les sols sont maigres, sablonneux et granitiques, ce qui est dû à la décomposition de roches éruptives. Les vendanges sont manuelles et la fermentation alcoolique est réalisée en grappes entières pendant 6 à 8 jours en fonction des millésimes.

D'une belle robe rubis teintée de grenat, ce vin possède des arômes floraux et fruités. C'est un vin généreux tendre en bouche, il peut se boire jeune mais il est également apte à un bon vieillissement.

Servi à 13° pour un vin de 2 à 3 ans et 16° pour un vin de 5 ans et plus, il accompagne à merveille les rôtis, les œufs en meurette, les volailles, le chevreau ainsi que les fromages.

Ce beau vin peut être bu jeune ou au bout de quelques années, **jusqu'à 4 à 5 ans environ**.

Les Plaisirs du Cellier – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com