

Chiroubles de D. Bulliat



Chiroubles, le plus beaujolais des crus, de la famille des « Tendres ».

À Chiroubles, village qui a donné son nom au cru, le gore, ce sable qui résulte de la dégradation de la roche sous-jacente, prodigue au Gamay les conditions idéales pour qu'il exprime sa nature gouleyante, donnant à l'amateur cette sensation agréable de « glisser en bouche ». Résultat : on dit volontiers de Chiroubles qu'il est « le plus beaujolais des crus ».

Le vin est tendre, fruité, friand, issu de sols remarquables d'homogénéité, maigres et peu profonds. Pour planter les ceps, à l'origine, certaines parcelles ont même dû être creusées à la barre à mine!

Chiroubles est aussi le plus élevé des crus du Beaujolais : les vignes sont adossées aux monts du Beaujolais et culminent entre 250 et 450 mètres d'altitude. Les pentes sont raides, les coteaux escarpés, d'où la nécessité, depuis toujours, de lutter contre l'érosion des sols : le viticulteur creuse des « rases » en travers de la pente, tous les huit ou neuf rangs de vigne, pour canaliser les eaux de pluie. Des enrochements sont réalisés dans de larges fossés le long des routes. Et, lorsque la terre glisse le long de la pente, on n'hésite pas à la remonter.

Les températures chiroublonnes sont plus basses que celles de la plupart des appellations beaujolaises. C'est pourquoi le cycle végétatif connaît en général un retard de 5 à 10 jours à l'issue de l'hiver. Généralement, les vendanges sont plus tardives : elles débutent en moyenne une semaine après que le ban a été donné dans le vignoble.

Chiroubles en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc
- Robe : rouge rubis; arômes : dominantes florales de violette, iris, muguet et pivoine
- Qualités gustatives : fruits rouges exprimant remarquablement le gamay. Le Chiroubles est reconnaissable à sa vivacité et sa tendresse.
- Nombre d'hectares : 360, cultivés par 60 viticulteurs
- Production moyenne/an : 18 000 hl

Servi à 13/14°C, le Chiroubles accompagne avec bonheur un Osso Bucco, des tagliatelles, des makis au saumon, une poule au riz, une salade de haricots frais et de tomates, des

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

lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com

Chiroubles de D. Bulliat

aiguillettes de boeuf braisées, un foie de veau au bacon ou une langue de veau braisée aux carottes.