ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Côte-de-Brouilly Zaccharie

15633169

Historique

C'est en 1877 que Zaccharie Geoffray achète le domaine alors planté de seulement deux hectares de Gamay. Cette cuvée lui rend hommage de manière brillante en étant carrément devenue une cuvée culte du Beaujolais.

Reconnaissance

95 points - Stuart Pigott (mill. 2024)
93 points - Vinous (mill. 2024)
95 points - James Suckling (mill. 2024)
La Revue du vin de France : "Ce domaine est à juste titre l'un des plus respectés du Beaujolais et sa discipline dans la conduite de la vigne et la vinification peut servir d'exemple."

Bettane & Desseauve : "Château Thivin est plus en forme que jamais avec des vins d'une précision et d'un fini exemplaires. "
Guide Hachette des vins : "Ce domaine est l'un des moteurs du renouveau du Beaujolais."

97 points - La Revue du vin de France (mill. 2022)
96 points - La Revue du vin de France (mill. 2021)
93 points - James Suckling (mill. 2021)
97 points - La Revue du vin de France (mill. 2020)
96 points - La Revue du vin de France (mill. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	Côte-de-Brouilly	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Robe rouge pourpre foncé

Nez
Complexe, parfumé, avec des notes de cerise, de framboise et de bleuet suivies d'arômes de sous-bois, d'épices, de violette et de pivoine. Finalement des notes minérales et poivrées caractéristiques.

Bouche
Bouche ronde, concentrée et bien équilibrée. Ses tannins sont fins et bien enrobés. La finale est soyeuse, riche et longue… Superbe

Accord mets/vin
C'est un excellent vin pour les repas en famille ou soirées entre amis. Un vin gastronomique qui accompagne les viandes grillées ou en sauce, canard, boeuf, pigeon, gibier, mais il s'associe aussi très bien avec des création culinaires plus originales comme des champignons grillés, côte de bœuf en croûte d'herbes, pigeonneau rôti et son jus de cuisson, comté, fromages de chèvre.

Commentaires
Vieilles vignes de Gamay noir à jus blanc, âge moyen : 50 ans
Terroir : Aire d'appellation de la Côte de Brouilly sur les coteaux pentus du Mont Brouilly, avec un beau sol, bien drainé, de "pierres bleues" d'origines magmatiques riche en fer et magnésium (Metadiorite).

Culture : Les vieilles vignes sont plantées à une forte densité de 9 à 10.000 plants/ha et conduites en taille gobelets bas, traditionnel en crus. Les plus jeunes vignes sont palissées et taillées en cordon royat. Selon la spécificité de la parcelle et les pentes, sont effectués des labours superficiels, griffages ou décavaillonnages au treuil.
Les parcelles sont partiellement enherbées et la vie du sol est stimulée.

Vinification : Les vendanges sont 100% manuelles. La vinification se fait par gravité dans notre cuvage à étages, macération partiellement en grappes entières de 13 à 15 jours, pressurage doux avec un pressoir pneumatique, l'élevage se fait pour 1/10e en pièces bourguignonnes (fût de chêne français) et pour le reste en pièces de 1 à 5 ans. Affinage pendant 12mois en fûts de chêne.

Assemblage : Cette cuvée est issue d'une double sélection. Une sélection de vins de nos meilleures parcelles de Côte de Brouilly est choisie pour un élevage en fût pendant 12 mois. La deuxième sélection a lieu au moment de la mise en bouteille. Seulement les meilleurs fûts sont retenus pour cette cuvée raffinée, la quintessence de la Côte de Brouilly.

En une ligne
Du gamay de haut niveau avec une concentration et une profondeur le plaçant dans ce qui se fait de mieux dans le Beaujolais.