



## Côte de Brouilly 'Le Clos'

ROU099

### 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

94 points - La Revue du vin de France (mill 2022)  
93 points - Bettane & Desseauve (mill 2022)  
17/20 - Jancis Robinson (mill 2022)  
93 points - James Suckling (mill 2022)  
92 points - Vinous (mill 2022)  
93 points - Robert Parker-Wine Advocate (mill 2021)  
93 points - Robert Parker (mill 2018)  
96 points - James Suckling (mill 2018)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Thivin
<b>Région vinicole</b>	Beaujolais	<b>Cépage(s)</b>	gamay
<b>Appellation</b>	Côte-de-Brouilly	<b>Conservation</b>	Se déguste idéalement entre ses 2 et 7 ans et selon millésime jusqu'à 10 ans.
<b>Service</b>	15-17°C		

### Description

**Oeil** Rouge grenat, reflet bleuté

**Nez** Nez d'iris, pivoines, cerises

**Bouche** Bouche tout en rondeur de fruits noirs, épices, finale longue et soyeuse.

**Accord mets/vin** Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plume, andouillette grillée, jambon persillé, saucisson sec, daurade grillée, un civet de lapin. Très bien aussi avec le fromage de peu à moyennement relevé.

## **Commentaires**

**Terroir:** C'est la vigne historique de Château Thivin, déjà au 14ème siècle il était planté en vignes, comme en atteste une inscription sur le linteau d'une petite cave mentionnant 1383. Ce clos au pied du Mont Brouilly est exposé sud-ouest ; le sol est plus profond et une proportion de granite rose se mêle à la roche magmatique de la colline.

**Culture:** Les vignes sont à une densité de 7000 pieds/ha avec un aménagement en bandes enherbées et fleuries pour la diversification de la flore et pour le passage de nos petits tracteurs légers. Nous alternons labour et enherbement naturelle maîtrisé. En hiver, un petit troupeau de moutons pâture dans le clos. Les vendanges sont exclusivement manuelles.

**Vinification:** En partie égrappée, macération par grillage pendant 10-14 jours dans nos caves à flanc de coteau , élevage en foudre de chêne pendant 7-9 mois.

### **Biologique.**

## **En une ligne**

Le clos historique du château