ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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

93 points - La Revue du vin de France (mill 2024)
90 points - Vinous (mill 2024)
94 points - Stuart Pigott (mill 2024)
95 points - La Revue du vin de France (mill 2023)
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)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	Côte-de-Brouilly	**Conservation**	2 à 7 ans
Service	14-15°C		

Description

Oeil
Rouge grenat, reflet bleuté

Nez
Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise mûre, de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes florales d'iris et de pivoine, mais souvent aussi d'une note fumée caractéristique.

Bouche
La bouche est ample et charnue, avec une texture soyeuse et des tanins fins qui donnent au vin une belle profondeur sans lourdeur. Le fruit, mûr et généreux, est soutenu par une fraîcheur précise et une trame minérale qui apporte équilibre et longueur.

La finale, longue et délicatement épicée, prolonge les notes de fruits noirs, de pierre et de réglisse.

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.
Le Clos se situe au pied du Mont Brouilly, sur un coteau exposé sud-ouest.

Son sol, plus profond et légèrement plus argileux que ceux des parcelles situées plus haut sur la colline, est constitué d'un mélange de pierres bleues issues de la métadiorite et de sable granitique. Cette diversité géologique donne au vin une expression plus ample et généreuse, tout en conservant la fraîcheur et la minéralité propres à la Côte de Brouilly.
Culture: Les vignes sont conduites selon les principes de l'agriculture biologique et plantées à une densité de 7 000 pieds par hectare.
Nous alternons travail du sol et enherbement naturel maîtrisé. Des bandes enherbées et fleuries favorisent la diversité de la flore et de la faune et permettent le passage de nos petits tracteurs légers.
En hiver, notre petit troupeau de moutons pâture dans le Clos jusqu'au débourrement de la vigne, participant ainsi à l'entretien naturel de la parcelle.
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