ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Cuvée La Chapelle

ROU121

Historique

Depuis 1743, la famille Geoffray se transmet de génération en génération la passion du métier de vigneron, le respect des terroirs, un savoir-faire précieux et une quête de l'excellence.

Zaccharie et Marguerite Geoffray achètent le 8 juin 1877 le Château Thivin et ses deux hectares de vignes autour du domaine (Le Clos).

Dans les années 30, c'est la famille Geoffray qui crée l'appellation Côte de Brouilly et comme son nom l'indique, ce vin provient uniquement des flancs pentus de la colline de Brouilly, d'origine éruptive. Aujourd'hui, le domaine fait office de référence dans l'appellation.

C'est maintenant, la 5ème et 6ème génération qui s'occupe du vignoble. Le domaine est en conversion biologique et la vinification est effectuée dans le plus grand respect du précieux terroir du Château Thivin.

Reconnaissance

94 points - La Revue du Vin de France (mill. 2024)
95 points - Stuart Pigott (mill. 2024)
95 points - Falstaff (mill. 2024)
92 points - Vinous (mill. 2024)
94+ points, TOP 100 Wines 2025 - Vinous (mill. 2023)
95 points - La Revue du Vin de France (mill. 2023)
93+ points - Robert Parker (mill. 2023)
95 points - La Revue du Vin de France (mill. 2022)
96 points - La Revue du Vin de France (mill. 2021)
97 points - Le guide des meilleurs vins de France 2023 (mill. 2020)
92 points - Robert Parker (mill. 2020)
James Suckling - TOP 100 value wines 2020 (mill. 2019)
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	14-15°C		

Description

Oeil Robe d'un rouge intense aux reflets bleutés.

Nez Nez de fruits des bois, bleuets et fraises en tête.

Bouche Bouche de très belle amplitude, pure sur une dynamique de notes fruitées et une finale épicée.

Accord mets/vin Filet de boeuf et purée de patates douces

Commentaires

Âge moyen des vignes: 60 ans
Terroir: Cette parcelle est située au sommet de la colline de Brouilly, sur un sol aride, composé d'une roche de Diorite métamorphique bleue, avec une exposition Sud et des pentes allant jusqu'à 50%.

Culture: Ce vignoble est planté à une densité de 8000 pieds/ha avec aménagement de bandes enherbées et fleuries pour une diversification de la faune et de la flore. Conduit en gobelet traditionnel attaché à l'osier ou au rotin.
Vinification: Récolte manuelle, vinification en grappes entières ou partiellement éraflées sur 14/15 jours, élevage en foudre jusqu'en juin suivant sa récolte.
Sucre résiduel: 0,3 g/l

Biologique.

En une ligne De très vieilles vignes de gamay plantées au sommet du Mont Brouilly, sur un sol aride. Le vin est complexe, intense, bâtie pour une longue garde.