



● Cuvée La Chapelle

ROU121

Historique

Depuis 1743, la famille Geoffroy 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 Geoffroy 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 Geoffroy 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

95 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2025 (mill. 2022) 96 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2024 (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 viticole	Beaujolais	Cépage(s)	100% gamay
Appellation	Côte-de-Brouilly	Conservation	10 à 15 ans
Service	16 - 17°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 de chêne jusqu'en juin suivant sa récolte. Sucre résiduel: 0,3 g/l

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.