

GRANIT ROUGE 2018 « Vinifié Sans Soufre » : UN VIN DE CARACTERE DANS UN CORPS SAIN !

Le Point Vin

Coup de Cœur avec 16/20 dans le dossier
Spécial Vins d'été du magazine
LE POINT



Granit Rouge 2018 vinifié sans soufre est coup de cœur dans le magazine LE POINT de juillet 2019.

Suite à la dégustation de vins du Beaujolais, pour le dossier spécial « vins d'été » (toutes AOC confondues répondant à la thématique) par Jacques Dupont, dégustateur, journaliste et écrivain pour la rubrique vins de l'hebdomadaire Le Point, seules 24 cuvées du Beaujolais ont été mises en lumière dont la nôtre !

Note de 16/20 avec le commentaire suivant : « nez fruité, sanguin, bouche fraîche, juteuse, bien fruitée, tanins fins, croquants, finale cerise ».

Carte d'identité du vin

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le **GRANIT**.

Aucun sulfite n'est ajouté pendant la vinification afin de respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

Un vin produit dans le respect de ses origines et de la tradition : fruité, frais et gourmand avec un potentiel de garde de trois années.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES

Très belle dégustation : fruité, fruits noirs, concentré, épicé, charnu (source : œnologue du Laboratoire d'analyse SICRE en mars 2019)

L'HISTOIRE DU VIN

L'idée de **Granit Rouge Vinifié Sans Soufre** a germé durant la vinification de la campagne 2017. Les grappes récoltées étant totalement saines, il apparaissait inutile d'ajouter des intrants de type sulfite en vinification même sur nos cuvées de garde (car nous avions déjà mis en œuvre la méthode sur nos Beaujolais Nouveaux). Seule une dose infime et méticuleusement mesurée a été introduite à la mise en bouteille car nous n'avons pas d'autres solutions satisfaisantes pour assurer un potentiel de conservation de 3 ans.

ÉLABORATION

- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont trop légers et peu colorés.
- Les pentes de nos vignes en coteaux sont nos alliées dans la production des meilleurs vins. Leurs sols minces et peu profonds ne conservent que les éléments propices à la qualité des raisins.
- Récolte plus tardive de 15 jours par rapport au début des vendanges afin d'obtenir une concentration d'arômes et de tanins plus élevée.
- Une **omission totale de sulfite** pendant le processus de vinification. Pour une bonification optimale en bouteille et une conservation de 36 mois, une **dose infime** de soufre est ajoutée à la mise en bouteille, pour passer le cap parfois difficile de l'embouteillage mais elle reste 10 à 15 fois inférieure à la normale.
- **Bouchon en liège très haut de gamme** adapté à la conservation des vins infinitésimalement soufrés

LE DOMAINE LE FAGOLET en quelques mots...

Nous sommes une exploitation viticole familiale de 16 hectares située sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais dit Clochemerle. Spécialiste de la vinification des Beaujolais Villages, le domaine ne cesse d'évoluer afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs :

- les **sélections parcelaires** ont fait leur apparition,
- au chai, les **méthodes ancestrales** sont de retour,
- les **intrants** au vignoble ont vu leur nombre et leur quantité diminuer de manière importante,
- des **cuvées sans soufre** font désormais partie de la gamme,
- l'arrivée des **Crus Brouilly ; Morgon, Chiroubles** va poursuivre la montée en gamme

Paul et Valérie GIRARD

DOMAINE LE FAGOLET

LIEUDIT : LE FAGOLET

69460 - VAUX EN BEAUJOLAIS

Tél : 04.74.03.28.37 ou 06.71.95.83.12

mail : contact@le-fagolet.com

site web : contact@le-fagolet.com



Des vins
et des personnalités
authentiques