

LAURENT PERRACHON

Nouvelles du Domaine – Automne 2010

Côté Vignes

Après un été capricieux jusqu'à la mi-août, le millésime 2010 s'est fait sur les quatre dernières semaines, avec des matins frais et de superbes journées ensoleillées qui ont assaini naturellement notre vigne.

Nous avons commencé les vendanges le 15 septembre, presque un mois plus tard qu'en 2009. Nous avons été patients en surveillant de près la maturation du raisin pour capturer l'optimum de ce que la vigne peut donner.

Côté Cave

La table de tri a peu servi cette année, car notre politique d'enherbement améliore la qualité sanitaire de la vigne. Nous sommes par contre sur des rendements modérés, les vignes enherbées étant plus saines mais moins productives.

Pour la vinification, cette saine vendange nous a permis de faire une macération plus longue qu'habituellement, de 14 à 16 jours plutôt que 10 jours. Nous avons égrappé à 50-60% des volumes par cuve, pour éviter les goûts de verdeur et amène du gras dans nos cuvées. Ce 2010 est maintenant débourbé (le gros dépôt a été enlevé) et termine son élevage en tonneaux ou en cuves.

Les dernières cuvées 2009 traditionnelles ont été embouteillées au mois de juin. Les dégustateurs professionnels ne tarissent pas d'éloges pour ce superbe millésime. Notre Juliéna Château de la Bottière 2009 a reçu deux étoiles au Guide Hachette et qualifié de « Très Grande Réussite » par La Revue du Vin de France. Ces revues ont aussi relevé nos Morgons « Côte du Py » et « Les Versauds ». Périco Légasse, rédacteur en chef de la rubrique « art de vivre » à l'hebdomadaire Marianne, dans l'édition du 30 octobre, qualifie notre Juliéna de « petit bijou » « un juliéna soyeux et velouté » et que « le plaisir qu'un grand cru du Beaujolais procure n'est égal à nul autre »

Le millésime 2009 est emblématique de ce qu'un grand cru du Beaujolais doit être. N'hésitez pas à placer vos commandes rapidement, car les commentaires élogieux de la presse ont accéléré la demande sur tous nos crus.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au par fax au 00 33 4 7404 4044 ou par courriel laurent@vinsperrachon.com. Vous trouverez également beaucoup d'information sur notre site internet www.vinsperrachon.com

Martine & Laurent Perrachon
Domaine des Mouilles, Juliéna, France

