

# SOCIETE DES VINS DE PIZAY

## JULIENAS

### DOMAINE BERGERON



Ce cru est considéré comme le plus puissant des vins du Beaujolais. Les 580 hectares de l'appellation sont situés à la limite des vieux terrains granitiques du Nord Beaujolais et des argilo-calcaires mâconnais.

Ce vin en retire une complexité aromatique qui se développe sur une charpente solide.

#### LE PRODUCTEUR

Pierre et Jean-François BERGERON exploitent ensemble en GAEC, vingt-six hectares de vigne sur la commune d'Emeringes et de Juliéas.

Ils succèdent à cinq générations de Bergeron sur les pentes du levant des collines abruptes de Juliéas.

Vinificateurs experts, ils poursuivent la tradition du « grillage » pour extraire toute la structure du Gamay sur arène granitique.

Ils élaborent des Juliéas charpentés, des vins de garde à déboucher après une année d'élevage.

#### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Superficie : 6 Ha
- Situation : coteaux exposition Est, très pentu
- Sol : granit et arène granitique

#### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Température contrôlée
- Fermentation de 10 jours

#### ELEVAGE

- Conservation en cuves, 10 % en fût de bois
- Soutirage
- Filtration sur terre
- Mise en bouteilles au début de l'été

#### CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2005

*Robe* : profonde, carminée

*Nez* : très vineux ; nuances minérales, on croit percevoir le granit des coteaux de Juliéas

*Bouche* : attaque franche ; puissant au palais, rond. Tanins bien présents et enveloppés par le gras de ce vin. Bonne persistance.

*Dominante* : charpente et fermeté

*Evolution et délai de conservation* : vin à attendre 1 an mais qui peut se garder 10 ans et plus

*Conditions de service* : 18 °, légèrement chambré.

*Mets d'accompagnement* : sur viandes goûteuses, canards, entrecôtes, pièce de bœuf persillée et fondante.