



LES PENDROUILLES

CHÉNAS CRU DU BEAUJOLAIS

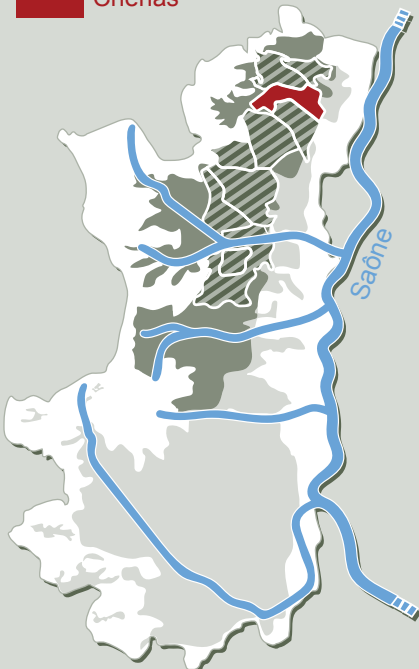
Bonjour, je suis **André**, le vigneron auteur de ce vin. Vous tenez dans vos mains mon premier millésime.. et pas le dernier !

Originaire du Sud-Ouest, fils d'Agronome-Oenologue, le monde viticole me fascine depuis mon plus jeune âge. Dès mes 16 ans, j'ai enchaîné les travaux viticoles dans plusieurs régions pour égayer ma curiosité. Après quelques années passées en Beaujolais, c'est en 2021 que je décide de m'y installer.



Dès la première gorgée, j'ai su que Chénas correspondrait au style de vin que j'aime. Ce plus petit cru du Beaujolais est aussi l'un des plus propices à élaborer des **vins de garde**, sans pour autant perdre la douceur et le fruit du Gamay. J'y ai donc choisi mes vignes en favorisant les terroirs en **pent**es, des **vignes agées** conduites traditionnellement en **gobelet à forte densité**. Elles sont réparties sur quatre parcelles : trois se situent parmi les plus hautes de l'appellation, vers 500 mètres, et la dernière se trouve plus en plaine, en bordure de ruisseaux, et en pente !

Cuvée: Les Pendrouilles
Millésime : 2022
Élevage: 12 mois sur lie totale
Cépage : Gamay
Surface : 3,27 hectares
Terroir : Arènes granitiques
Densité : 9 000 pieds/ hectares



Aujourd'hui, je vous présente le millésime 2022 ; la cuvée unique de **l'assemblage de mes 4 parcelles**.

Je l'ai baptisée "**Les Pendrouilles**", qui veut dire "**pente**" en patois local, en rappel de mes choix de terroirs. Ces terres abruptes demandent plus de **travail manuel**, et favorisent la **concentration des raisins**. 2022 a été une année moins capricieuse qu'à l'habitude en Beaujolais ; parfait pour prendre en main les vignes, surtout en débutant avec peu de matériel.

Je travaille mes vignes et mon vin de la manière **la plus saine possible** jusqu'au moindre détail, préparant mon vignoble au passage en Agriculture Biologique.

Les vendanges sont **manuelles** pour garder **l'intégrité de la grappe**, un point important pour préserver le fruit du Gamay. Ensuite je vinifie en **macération longue** pour favoriser l'extraction des composants du raisin, comme pour les **vins de garde** ce qui est devenu original en Beaujolais ! Puis pendant 12 mois d'**élevage sur lies totales**, le vin se stabilise alors naturellement en développant ses arômes et sa rondeur.

