

Domaine Richard Rottiers



Situation : Brouilly est la plus méridionale des appellations Beaujolaises. Elle s'étend sur une superficie de 1300 hectares. Ce cru est dominé par la butte volcanique du Mont Brouilly (483 mètres d'altitude).

Le domaine de Richard Rottiers a été créé en 2007. Il est installé sur la commune de Romanèche-Thorins et à la tête de 5 hectares de vignes. Actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. Richard Rottiers prend soin de vinifier séparément chaque parcelle de vigne, afin d'adapter la vinification en fonction des caractéristiques de chaque micro-terroir. Il réalise des vinifications traditionnelles en utilisant des techniques d'extractions douces. Les vins sont élevés en foudre 6 mois minimum.

Encépagement : Gamay Noir à jus blanc 100 %.

Terroir : sols granitiques, argileux, sableux et argilo-sableux.

Température de Service : 12° et 13°.

Potentiel de Garde : Entre 2 et 4 ans.

Observations : Très expressif au nez, ce cru du Beaujolais se dévoile sur des registres de fruits noirs bien mures et de poivre blanc. Flatteuse et envoutante, l'aromatique est une invitation à la gourmandise. En bouche, la rondeur de l'élevage en fûts et le grain de tanin soyeux présente un vin harmonieux et complexe. Long et concentré, on est loin des stéréotypes du beaujolais simple et gouleyant qui reste encore trop souvent attaché à l'image des vins de la région. Une cuvée de gastronomie qui place définitivement Richard Rottiers dans le cercle des grands vigneron du cru Brouilly.

Quelques accords : Lomo Ibérique, Rôti de porc Orloff, Poulet Roussi...