

CHENAS 2023

« CHAT'AU BONNET »

Château Bonnet



Situation : Aux confins de la Bourgogne et du Beaujolais, ce château tire son nom du sieur Bonnet, échevin de la ville de Mâcon, qui y fit bâtir en 1630 une gentilhommière où séjourna plus tard Lamartine. Acquis par les Perrachon en 1973, le domaine compte 20 ha de vignes. Pierre-Yves Perrachon, à sa tête depuis 1987, est épaulé par sa fille Charlotte, œnologue, et par son fils Julien, chef de culture.

Encépagement : 100% Gamay.

Terroir : Granite issu d'alluvions anciennes.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : Plaisir immédiat

Observations : Dès le premier nez, on perçoit la singularité très séduisante de ce Chénas : ici, l'imbrication des fruits, des épices, des fleurs et des évocations végétales et racinaires apporte au bouquet son étonnante complexité.

Le toucher de bouche, ample et souple, séduit tout autant. On se régale de saveurs de prunes rouges et de griottes, de soupe de fraise à la menthe. La finale, savoureuse et particulièrement active, ancre définitivement ce vin dans une nature généreuse, sauvage et séduisante à la fois. Un vin vrai et personnel



Accords gourmands : Joue de Bœuf en Pot au feu, Rognon d'Agneau aux baies noires...