



Côte de Brouilly Lieu-dit Brouilly, 2021

Julien Duport

FRANCE, BEAUJOLAIS, CÔTE-DE-BROUILLY

Le terroir de la Côte donne à ce cru structure et puissance.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Gamay Noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
RENDEMENTS	45 HL
EXPOSITION	Plein ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Granite maigre et Pierre Bleue
VINIFICATION	Vinification traditionnelle en vendange entière. Levures indigènes . Cuvaision de 17 jours.
ÉLEVAGE	Élevage en cuve béton et foudre bois pendant 12 mois.

CODE SAQ
15196413

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
35.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Surtout connu pour sa discrétion, Julien Duport un vigneron jeune mais expérimenté qui réalise des vins sérieux en Brouilly et Côte-de-Brouilly. Sur des terres bien souvent difficiles à travailler, il ne compte pas son temps pour travailler les vignes du mieux possible et faire ressortir l'expression de ses différents terroirs, notamment au travers d'un patrimoine inestimable de très vieilles vignes. Ses vins, construits pour la garde, sont concentrés et robustes et développent beaucoup d'élégance au vieillissement. Après avoir débuté avec 4,5 ha en 2003, le domaine s'est agrandi par adjonction de vignes familiales (il représente la 4ème génération de vignerons) pour porter l'exploitation à 8,5 ha (achat des bâtiments et des vignes en 2009) ; elle comprend 0,5 ha de Beaujolais-Villages et environ 4 ha en Brouilly et 4 ha en Côte-de-Brouilly. En 2013, Julien Duport reprend un autre domaine avec des amis, le domaine des Cadoles, qui comprend près de 3 ha de brouilly. Les structures sont séparées mais Julien gère les deux. Animé par le respect des terroirs, il effectue un travail parcellaire appliqué sur le domaine et fait partie de la commission de mise en avant des terroirs (avec Claude-Edouard Geoffroy notamment). À la vigne, si on reste dans le conventionnel, surtout en raison des difficultés liées à l'âge du vignoble et aux pentes, la prise de conscience d'une nécessité de moins intervenir chimiquement est déjà plus qu'effective et le travail des sols prend de l'ampleur au fil du temps en fonction des parcelles. Actuellement, 60% des vins sont mis en bouteilles au domaine, le reste partant au négoce. L'objectif est d'atteindre 100% de bouteilles vendues sous l'étiquette du domaine dans les années à venir. Tous les Brouilly sont situés sur la montagne de Saburin.