Domaine de la Pirolette, Saint-Amour



Ce vin est l'expression vibrante d'un domaine emblématique situé juste à l'église combien romantique de Saint-Amour. Ici, passion et terroir se rencontrent pour donner naissance à un vin extraordinaire, fruité et élégant. Porté par Virginie et Grégory Barbet, il incarne la renaissance d'un patrimoine viticole historique, alliant tradition et modernité pour un résultat gourmand et distingué.

Origine: Perché sur les hauteurs de Saint-Amour, le domaine bénéficie d'une mosaïque de sols caillouteux (grès, pierres bleues), d'argile et de granit rose altéré, exposés plein sud et sud-est. Ces terroirs d'exception, travaillés dans le respect de l'environnement, confèrent au vin sa minéralité et sa fraîcheur caractéristique. Depuis 2013, les nouveaux propriétaires ont redonné vie à ce domaine de 15 hectares, en vinifiant séparément les parcelles les plus prestigieuses (La Pirolette, Le Carjot, La Poulette) pour exprimer toute la diversité du cru.

Encépagement: gamay

Vinification: Les raisins, vinifiés en grappes entières ou éraflés dans des cuves en béton, subissent une macération traditionnelle avec la technique du « chapeau grillé » : une grille de bois maintient le chapeau de marc immergé, permettant une extraction douce et homogène. Cette méthode ancestrale préserve la pureté du fruit et la structure soyeuse du vin, tout en respectant l'identité de chaque lieu-dit.

Dégustation: Son nez explosif dégage des arômes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille, enrichis de notes de violette, de réglisse et de poivre blanc. En bouche, il séduit par sa chair juteuse, son équilibre parfait et une finale fraîche et épicée, typique des grands gamays de Saint-Amour.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec un poulet de Bresse, un filet mignon de porc ou des langoustines, il surprend aussi avec des accords végétariens comme un Pad Thai ou une purée de châtaignes. À servir entre 15 et 18°C, il révèle toute sa complexité sur une table conviviale ou gastronomique.

- Côtes de porc blackwell (pickels)
- Coquelet à l estragon
- Poulet Thaï
- Escargots, beurre à l ail
- Tournedos au Roquefort
- ...