

# DORMANCE 554

**C'EST LE NOM D'UN VIN QUI A PASSÉ 554 JOURS SOUS TERRE : LE 16 OCTOBRE 2017 SONT SORTIES DE TERRE TROIS PIÈCES DE 228 LITRES DE VIN, ENFOUIES DEPUIS AVRIL 2016 DANS LE MONT BROUILLY, AU CONTACT DE LA ROCHE, LE FABULEUX MILLÉSIME 2015 AYANT ÉTÉ CHOISI POUR L'EXPÉRIENCE.**



*Le Mont Brouilly et sa chapelle*

## LA GENÈSE DANS L'ESPRIT DES PRÉCURSEURS DU PROJET

D'une part, des peuples nomades, d'Asie mineure et de Géorgie enterraient, avant leur départ pour de lointaines contrées, des vins de l'année pour les conserver. D'autre part, la géologie du Mont Brouilly est particulière avec entre autres la diorite, la "pierre bleue" (ou corne verte) âgée de 400 millions d'années, la plus vieille du Beaujolais, et la méta-diorite (granite rose) âgée seulement de 300 millions d'années ! **L'idée surgit alors d'offrir au superbe millésime 2015 une expérience d'élevage, une première dans le monde du vin** : la mise en terre et l'élevage pendant 18 mois, au cœur de cette minéralité à 440 mètres d'altitude, de trois fûts de chêne.

## LE BON MOMENT POUR TENTER L'EXPÉRIENCE :

- Un millésime 2015 formidable.
- Le réveil du Mont Brouilly qui, depuis son réaménagement en géosite remarquable, attire randonneurs, artistes, géologues, vignerons..., qui prennent conscience de sa singularité.
- La perspective de la reconnaissance imminente du Beaujolais comme premier Geopark viticole du monde (label UNESCO concernant déjà 127 sites dans le monde) en raison de son patrimoine géologique unique.



Cela se passait au Belvédère du Mont Brouilly.

Les vignerons étaient sur place tôt le matin avec la pelleteuse pour creuser jusqu'à la bonde (2,50 mètres), un peu anxieux de découvrir de l'eau ou de la moisissure. Ouf, rien de tout cela, une fois déterrés à la pelle les fûts se révèlent en parfait état, le chêne est resté dur en surface.

Ils ont alors procédé au réveil des vins mis en dormance, 18 mois plus tard, sous le regard d'une assistance médusée, dans un silence religieux.

## EXPÉRIENCE RÉUSSIE : UNE VERSION GAMAY HAUTE COUTURE

Priorité aux sommeliers Christian Martray et Baptiste Charretier, qui étaient déjà présents lors de la mise en dormance, pour évaluer l'impact de ce nouveau mode d'élevage. Ils découvrent à la dégustation des fûts « *une version Gamay haute couture. L'expérience est positive, on a l'intensité, le juteux du fruit, le vin a conservé sa fraîcheur, et sa jeunesse a été préservée, une nouvelle dimension, magnifique* », résume Christian Martray, qui distingue ainsi les 3 fûts :



- la pièce de Côte de Brouilly d'assemblage de 4 vigneron (Domaines Père Benoit, Franck Tavian, Michel Aubry et Patrice Monternier) révèle « *des fruits rouges et plus de finesse et d'élégance que le témoin resté en cave* »,
- le Brouilly des Vignerons de Bel Air est « *ample et complexe, doté de fruits noirs et de fines épices* »,
- celui du Château de Pierreux est « *dense, profond, épicé, de grande élégance* ».

## LES BOUTEILLES SERONT DISPONIBLES LE 6 DÉCEMBRE

La mise en bouteille est prévue le 24 novembre, et la mise en vente à partir du 6 décembre.  
Des bouteilles ont déjà été vendues sur réservation sur place, à une assistance passionnée.  
Les étiquettes sont toutes dessinées à la main, avec le R et 554 en or à chaud : un travail signé de la graphiste Mrs Frog (Pauline Perrachon).  
Les bouteilles de 75 cl en caisse bois seront vendues au profit d'une œuvre du Rotary, pour les enfants hospitalisés, au prix de 50 euros.  
Contact : L'Espace des Brouilly.



Espace des Brouilly - Parc de la Mairie - 69220 Saint Lager Tél : 04 74 66 82 65

espace-des-brouilly@orange.fr www.espace-des-brouilly.com

Franck Tavian, président - franck.tavian@orange.fr - 06 74 64 62 68

Jean-Baptiste Bachevillier (Château de Pierreux) - bachevillier.jb@mommessin.fr - 06 68 50 90 41

Relations Presse Paris : VINCONNEXION - michelepiron@vinconnexion.com - 01 39 12 28 02 - www.vinconnexion.com