



Jean-Paul DUBOST **BROUILLY**



Le bois essentiel

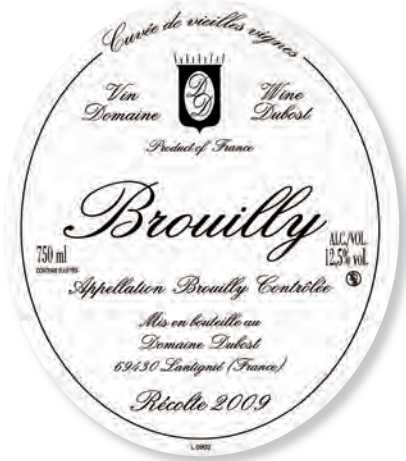


Le village de Lantignié

Créé en 1902, le Domaine du Tracot est dirigé par un homme au caractère bien trempé. Grand amateur de vin, Jean-Paul Dubost pense que le travail de vigneron est un travail de création, « *On ne fait jamais le vin par hasard* ».

Curieux, il étudie l'apport et l'échange des différentes essences de bois pour certaines cuvées. À côté de certaines cuvées nature, il s'intéresse également à des cépages comme le Viognier dans un environnement Beaujolais.

Chez lui, égrappage et élevage à la bourguignonne participent à la puissance, à l'extraction et la finesse qu'il tire du fragile Gamay.



Brouilly

Commune	Cercié (69).
Appellation	Communale.
Surface	3,5 ha. terroirs <i>Pierreux, Bussière, Garanches, La Bruyère</i> .
Âge des vignes	80 ans.
Taille	Gobelet.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Argilo-calcaire avec des schistes bleus en sous-sol.
Vinification	vendanges manuelles. Macération carbonique 12 jours.
Élevage	Cuves inox et ciment.
Dégustation	Tanins riches et puissants pour la garde. La finesse de ses arômes se révèle après la première année. Servir légèrement frais.
Conservation	4 à 5 ans.

Beaujolais-Villages



Commune	Lantignié (69).
Appellation	Villages.
Surface	10,5 ha. Terroirs <i>Tracot, Appagnie, Monthieux et Chermieux</i> .
Âge des vignes	50 ans.
Taille	Gobelet palissé.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Granito-calcaire et sablonneux en surface sur un sous-sol de grès.
Vinification	Traditionnelle en grappes entières. Macération carbonique de 7 jours.
Élevage	Cuves traditionnelles inox et ciment.
Dégustation	Tanins souples, bouche ronde aux arômes de fruits rouges (groseille, framboise, cassis). Servir frais?
Conservation	Dès la première année à 3 ans.