

Saint-Amour, p. 392

Saint-Amour

Superficie : 308 ha.

Encépagement : chardonnay (blancs) ; gamay (rouges).

Production 2005 : 16 256 hl.

Les vignes de Saint-Amour (AOC créée en 1946) sont situées à la limite du Mâconnais et du Beaujolais. Sur un terroir granitique, schistique et caillouteux, l'appellation produit des vins souples et équilibrés, à boire dans leur deuxième année. En 2002, les rendements ont été limités à 56 hl/ha (contre 58 hl/ha auparavant), et à 53 hl/ha en 2005. Les meilleurs lieux-dits sont En Bessy, Les Chamonards et La Ville. Les vins présentent des arômes de petits fruits rouges mêlés de pêche et d'abricot. En 2005, la production totale de l'appellation a représenté 5 % de la production des crus. Notons la présence de quelques blancs.

ONDINE

Pierre Janny 2004

© 5 à 8 € Rouge

Pierre Janny - La Condemine - 71260 Péronne

Tél. : 03 85 23 96 20 - Fax : 03 85 36 96 58

pierre-janny@wanadoo.fr

Robe rubis intense aux reflets mauves, limpide et concentrée. Nez minéral et fumé, dévoilant des parfums de petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) s'ouvrant, à l'aération, sur des notes de pierre à fusil et de gelée de sureau. Attaque riche et séveuse sur les mêmes saveurs que celles perçues au nez. Bouche fraîche dotée d'une trame tannique croquante. Finale d'une bonne longueur.

Un véritable saint-amour, une petite merveille d'équilibre.

🍷 Maturité : 2006. À boire avant : 2011.

🍷 Servir : en bouteille à 15°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un rôti de veau aux pleurottes. **18/20**

Pierre Janny

Véronique, Céline et Pierre Janny

La Condemine - 71260 Péronne

Tél. : 03 85 23 96 20 - Fax : 03 85 36 96 58

pierre-janny@wanadoo.fr

Pierre et son épouse Véronique ont repris, en 1982, ce domaine à l'abandon, et ont été rejoints par leur fille, Céline, en 2003. Le vignoble, dont certaines vignes sont âgées de plus de 90 ans, s'étend aujourd'hui sur 5 ha et est vendangé manuellement. L'essentiel de la production provient d'un partenariat avec les vignerons de la Bourgogne et du Beaujolais. Le domaine produit également des vins de Bourgogne : du mâcon, du saint-véran, du pouilly-fuissé, du givry, du rully, du mercurey, du meursault, du puligny-montrachet, du chorey-lès-beaune et du savigny-lès-beaune.

Beaujolais

Beaujolais Blanc

Beaujolais-Villages

Brouilly

Chénas

Chiroubles

Côte de Brouilly

Fleurie

Juliéas

Morgon

Moulin-à-Vent


Régnié

Saint-Amour

Vente directe à la propriété : **non**

Dégustation au domaine : **non**

Visite individuelle ou groupe : **non**

 D'abord directeur adjoint du laboratoire départemental d'œnologie de Mâcon, puis directeur de deux laboratoires d'analyse de vin, Pierre Janny fait preuve d'une grande créativité : il a mis au point le « carbodoseur », appareil servant à doser le gaz carbonique dans le vin.