

- > **Domaine** : Vignoble Charmet
- > **Vigneron** : Jean Baptiste Charmet
- > **Ville** : Le Breuil
- > **Région** : Beaujolais
- > **Appellation(s)** : Beaujolais
- > **Surface cultivée** : 27 ha
- > **Vol. de production** : 190 000 btles
- > **Terroir(s)** : Arene Granitique, Argilo Calcaire, Cailloutis jurassique, Marne.



## La philosophie du domaine :

Le premier vigneron CHARMET est venu s'installer sur le coteau de la Ronze dans les années 1650. Forte de cette longue ascendance, chaque génération a puisé dans cet atavisme ancré au plus profond de leur être, le goût de la vigne et du vin, la recherche de la perfection dans l'élaboration de chaque cuvée. Dans la production beaujolaise qui recouvre une palette de qualités étonnantes, le vin du Vignoble CHARMET s'est assuré une place privilégiée grâce à sa finesse, son élégance, sa longueur en bouche, son fruité si particulier et ses arômes subtils.

## Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

L'aspect qualitatif de nos vins, outre la géologie et l'âge des vignes, résulte aussi des méthodes culturelles de notre vignoble. Tous nos rouges sont conduits avec la taille Charmet ( taille mise au point par Pierre Charmet ). Cette taille, très qualitative, aujourd'hui reconnue par l'INAO pour les Crus du Beaujolais, maîtrise les rendements et permet d'obtenir des raisins de très grande qualité. De ce fait, la chaptalisation est très limitée, voire inexistante. Dans la chaîne qualitative, après la taille de l'hiver, l'ébourgeonnage manuel consiste en une sélection des meilleurs bourgeons fructifères pour la limitation des rendements et une bonne aération des ceps. Le palissage de la vigne va de pair avec une lutte raisonnée pour une optimisation des interventions. La récolte est 100 % manuelle : respect de la vigne et qualité de la récolte. L'acheminement du raisin s'effectue en petites caisses pour éviter tout écrasement et toute oxydation. Les cuvaisons en fermentation intra-cellulaire durent de 6 à 10 jours avec un contrôle strict des températures.

## Quelques références :

Trophées international des œnologues de Lyon. Guide Hachette des vins. Grande médaille d'OR au concours international des beaujolais nouveau 2013. Concours des Grands vins du Beaujolais.



## NOS VINS

**Beaujolais Cuvée "Masfraise"**  
(100 % Gamay )

**Beaujolais Cuvée "La Centenaire"**  
(100 % Gamay )

**Beaujolais Cuvée "Goyette d'or"**  
(100 % Chardonnay )

**Beaujolais Nouveau"**  
(100 % Gamay )

**Coteaux Bourguignons**  
(100 % Chardonnay )

**Coteaux Bourguignons**  
(100 % Gamay )