



COTEAUX DU LYONNAIS rouge "Traboules"

AOC : Coteaux du Lyonnais

Terroir : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône. Sur la commune de Millery, les sols sont faits de moraines glaciaires (gros galets), sur le village d'Orliénas de gneiss (roche proche des granit). L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont relativement plates, la vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains formés de sables et de gros galets sont chauds et permettent une bonne maturation du Gamay, cépage rouge de cette appellation.

Superficie : 10 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Travail des vignes : Les vignes sont cultivées le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillé en cordons de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et les traitements sont très modérés, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

Vinifications : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. Un tiers reste en grappe entière. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur. Nous décuons après deux semaines suivant dégustation.

Elevage : 6 mois en cuve inox.

Production annuelle : environ 40 000 bouteilles/ an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder quatre ou cinq ans.

Dégustation : Ce sont des vins friands, avec une certaine charpente, un beau nez de fruits rouges, groseilles et framboises.

Accord mets et vins : un mâchon de charcuterie Lyonnaise, un barbecue, un fromage de chèvre.