

GAMAY ON THE ROC[s]

Culminant à 484 mètres d'altitude, le Mont Brouilly est notre roc depuis des millénaires.
Il transfère sa force aux raisins noirs du Gamay, sur les terroirs de pierres bleues magmatiques
de la Côte de Brouilly ou le granit rose de Brouilly.

Découvrez Alt. 484...
puissant et épicé, ou frais et aromatique, la quintessence de Brouilly.



ALT. **484**
GAMAY ON THE ROC(S)

WWW.TERREDESBROUILLY.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ALT. 484, LES DEUX CUVEES HORS NORMES DES VIGNERONS DE TERRE DES BROUILLY

Dotée d'un visuel spectaculaire, la signature collective des vignerons de Terre des Brouilly « Alt. 484 » revient sur le devant de la scène avec un assemblage d'exception en gamay. La marque Alt. 484 célèbre les terroirs de pierres bleues magmatiques de la Côte de Brouilly et le granit rose de Brouilly. Sous l'impulsion de 12 vignerons de talent - dont les producteurs des deux Meilleurs Gamay du Monde 2016 et 2022 - les deux crus ont été mis en valeur avec la volonté de revendiquer avec fierté un savoir-faire et des terroirs uniques en Beaujolais. Objectif : proposer des vins de perfectionnistes, originaux et contemporains, reflets d'un travail haute-couture. Seulement 1200 bouteilles sont prévues en phase de lancement. Les deux cuvées sont destinées à la restauration, aux cavistes et à l'export. Elles seront déjà disponibles à partir de fin Mai à l'Espace des Brouilly, à Saint-Lager.

Nouvelle IDENTITÉ DE MARQUE

L'identité de marque de 484, très affirmée, évolue avec le marqueur "Alt." qui vient rappeler la signification du chiffre 484 - les 484 mètres d'altitude du Mont Brouilly. Un nouveau visuel créé sur-mesure fait appel à l'émotion dans une atmosphère sauvage et minérale, évoquant des légendes anciennes et les origines des deux crus - les roches de pierre bleue magmatique et de granit rose. Un message fort rappelle le lien indissociable entre les éléments qui composent le terroir : le caractère du gamay, les roches profondes où il prend naissance et le Roc (le Mont Brouilly), point de repère, « phare » intemporel au milieu des vignes.

12 vignerons de talent, ACTEURS ENGAGÉS DANS LA VALORISATION DE LEURS TERROIRS

12 domaines de Terre des Brouilly, comptant parmi les domaines familiaux historiques et les plus réputés de l'appellation, dont les producteurs des deux derniers Meilleur Gamay du Monde, poursuivent en 2023 le projet de signature collective engagé il y a quatre ans.

Emmanuel Jambon, Président de Terre des Brouilly, fait partie des associés et rappelle l'ambition du nouveau projet : « nous avons voulu créer deux cuvées hors normes, très haut de gamme, emblématiques d'un terroir prodigue et de la personnalité forte des Crus Brouilly et Côte de Brouilly. Pour les assemblages nous nous sommes tous mis autour de la table, chacun avec sa propre vision de l'excellence et sa connaissance du parcellaire. Le résultat est incroyable, on est tous très enthousiastes ! Les deux cuvées ont un niveau exceptionnel, le millésime 2022 était magnifique, on a un profil frais et aromatique pour le Brouilly, épicé, poivré pour le Côte de Brouilly ».



Date : Avril 2023

Conception / Création :

Claire Contamine RP & Stratégies / Aromat

Photos : Pierre Soissons - Nicolas Démoulin



BROUILLY "ALT.484"
Sur espacedesbrouilly.com

Cépage : 100% Gamay

Terroir :

Sables d'origine granitique peu profonds

Macération en grappes entières de 10 à 12 jours

Élevage de 6 à 7 mois en cuve béton

Certification HVE 3

Ce Brouilly allie rondeur et harmonie accompagné d'une belle vivacité fruitée. La bouche est structurée et l'élégance est assurée par une belle fraîcheur qui apporte un équilibre frais et puissant en finale.

**CÔTE DE BROUILLY
"ALT.484"**
Sur espacedesbrouilly.com

Cépage : 100% Gamay

Terroir :

pierres bleues d'origine magmatique

Macération en grappes entières de 10 à 12 jours

Élevage de 6 à 7 mois en cuve béton

Certification HVE 3

Le Côte de Brouilly Alt. 484 présente des arômes puissants de fruits rouges et floraux, notamment de pivoine. Vif et charpenté grâce aux pierres bleues, son caractère minéral, « pierre à fusil », épicé et poivré lui apporte un magnifique potentiel de garde.

LE MONT BROUILLY, UN GÉOSITE REMARQUABLE



Détaché de la chaîne des monts du Beaujolais et surgissant au cœur de la côte viticole, le Mont Brouilly est un symbole cher aux vignerons et aux habitants du pays.

Le Mont Brouilly est le « phare » du Beaujolais, connu de tous. Des 484 mètres d'altitude escarpés, il domine les vignes des appellations Brouilly et Côte de Brouilly, aux caractères si différents. Parfaits miroirs de la diversité et de la richesse des sols, ils rassemblent les vignerons autour d'une même passion du vin, de la qualité, de la biodiversité et du terroir.

Classé en Espace Naturel Sensible, le Mont Brouilly offre en son sommet un large et magnifique panorama sur les quatre principales entités paysagères du territoire: le val de Saône, les côtes viticoles, le Pays des pierres dorées et les monts du Beaujolais.

Labellisé « *Géoparc mondial de l'Unesco* », le Beaujolais est le 7^{ème} site en France et le seul vignoble à avoir obtenu cette distinction. Un Géoparc est un territoire qui présente un héritage géologique remarquable par sa qualité scientifique, esthétique, son exceptionnalité et sa valeur pédagogique.

Les origines MAGMATIQUES DE LA CÔTE DE BROUILLY

La diversité géologique du Beaujolais est l'aboutissement d'une histoire remontant à 500 millions d'années et d'une longue suite de phénomènes géologiques, formation de centaines de roches et importants mouvements tectoniques.

La géologie du Mont Brouilly est unique : ses sols sont composés de diorite, la fameuse "pierre bleue" (ou corne-verte) âgée de 400 millions d'années, la plus ancienne du Beaujolais, et de méta-diorite (granit rose), âgée seulement de 300 millions d'années ! La terre est riche en minéraux ferro-magnésiens et très pauvre en quartz.

LE GAMAY NOIR, CÉPAGE MODERNE



Originaire de Bourgogne, le Gamay existe depuis le 14^{ème} siècle ; il est le seul cépage rouge du Beaujolais, toutes appellations confondues et couvre 98% du vignoble.

Les sols siliceux et granitiques, difficiles et pentus du Beaujolais lui conviennent parfaitement, et il donne ici le meilleur de lui-même. Les vignerons du Beaujolais ont en effet bien compris le travail minutieux que demande ce cépage noir à jus blanc aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne, délicat à cultiver, sensible aux variations climatiques et exigeant une vinification précise. Il est traditionnellement vinifié en fermentation intra-cellulaire de raisins en grappes entières.



À PROPOS DE TERRE DES BROUILLY

À travers Terre des Brouilly, ce sont plus de 200 vignerons qui s'unissent dans la valorisation de leur territoire et, notamment, dans la caractérisation des terroirs grâce à la richesse, la complexité et au caractère remarquable du patrimoine géologique du Beaujolais (seul vignoble reconnu par le label Géoparc mondial UNESCO).

En droite ligne de cette mise en lumière des deux appellations, la montée en gamme s'organise : le dépôt de dossier des lieux-dits candidats au passage en 1^{er} Crus est prévu en 2023. Des dégustations professionnelles sont menées depuis Mai 2019 et se poursuivront jusqu'au dépôt du dossier auprès de l'INAO.

Contact Presse :
Claire CONTAMINE
ccontamine@yahoo.fr Tél. 06 10 93 03 92

Terre des Brouilly :
Audrey MANACH Tél. 06 62 74 37 33
terredesbrouilly@gmail.com

→ www.terredesbrouilly.com