

Domaine Chermette / Pierre-Marie Chermette

| | |
|--|--|
| Historique du domaine | <ul style="list-style-type: none"> XVII^{eme} siècle, l'exploitation viticole est déjà implantée au lieu dit Les Vissoux 1982 : Pierre-Marie Chermette reprend le domaine familial et décide de vendre son vin en bouteille plutôt qu'en vrac. 1988 : il ne succombe pas à la mode du beaujolais primeur chaptalisé et reste dans la vinification de la pure tradition beaujolaise Années 1990 : achat de plusieurs parcelles dans les crus du beaujolais 2017 : Jean-Etienne Chermette rejoint le domaine familial |
| Région de production | <ul style="list-style-type: none"> Beaujolais Rhône (69) Saint Vérand Nord Ouest de Lyon |
| Climat | Continental |
| Sol | Granitique |
| Superficie du domaine | 52 hectares |
| Nombre de bouteilles produites par an | 400 000 bouteilles produites |
| Cuvées | <ul style="list-style-type: none"> Beaujolais Rouge « Griottes », « Origine Vieilles Vignes », « Cœur de Vendanges », Beaujolais Blanc 100% Chardonnay Beaujolais Rosé Griottes 100% Gamay Cru du Beaujolais Brouilly « Pierreux » ; Fleurie « Poncié » et « Les Garants » Moulin à Vent « Les Trois Roches » ; Saint-Amour « Champs-Grillés » |
| Haute cuvée | <ul style="list-style-type: none"> Moulin à Vent « La Rochelle » 100% Gamay vinification beaujolaise authentique semi-carbonique élevage en pièce de 1 à 2 ans pendant 8 mois et deux ans en bouteilles apogée entre 6 et 10 ans sous-sol riche en manganèse la parcelle surplombe l'antique moulin à vent |
| Anecdote | Depuis 2009, le domaine s'associe avec un ami viticulteur proposant ainsi 2 crémant de bourgogne, peu dosés en sucre. |

