

Domaine Yvon Métras / Yvon Métras

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1988 : Yvon Métras effectue ses premières vinifications au domaine familiale • Il décide très rapidement de quitter la coopérative pour rejoindre « la bande des disciples » de Jules Chauvet. • Il est réalise une viticulture sans chimie, des labours, des tailles sévères et des petits rendements • Il produit des vins naturels, bios et biodynamiques
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Beaujola • Rhône (69) • Fleurie • Nord de Lyon
Climat	continental
Sol	Granitique
Superficie du domaine	5 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	20 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Beaujola, Beaujola : Madame Germaine, Madame Placard • 100% Gamay • Madame Germaine et Madame Placard sont des noms imaginaires • Moulin-à-Vent • 100% Gamay • sables limoneux riches en granite, teneur élevée en minéraux notamment en manganèse • Fleurie Vieilles Vignes, Fleurie Printemps • 100% Gamay •
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Fleurie Ultime • 100% Gamay • Vinification grappes entières, macération carbonique, élevage en cuve jusqu'au printemps • vieilles vignes (certains pieds datent de 1898) • Cuvée de plus en plus confidentiel, produite seulement les grandes années
Anecdote	Yvon Métras, a une cave voutée qu'il surnomme « l'hôpital », lorsque des cuvées commencent à dévier, il les installent dans cette cave pour les « soigner », plutôt que de les sulfiter.

