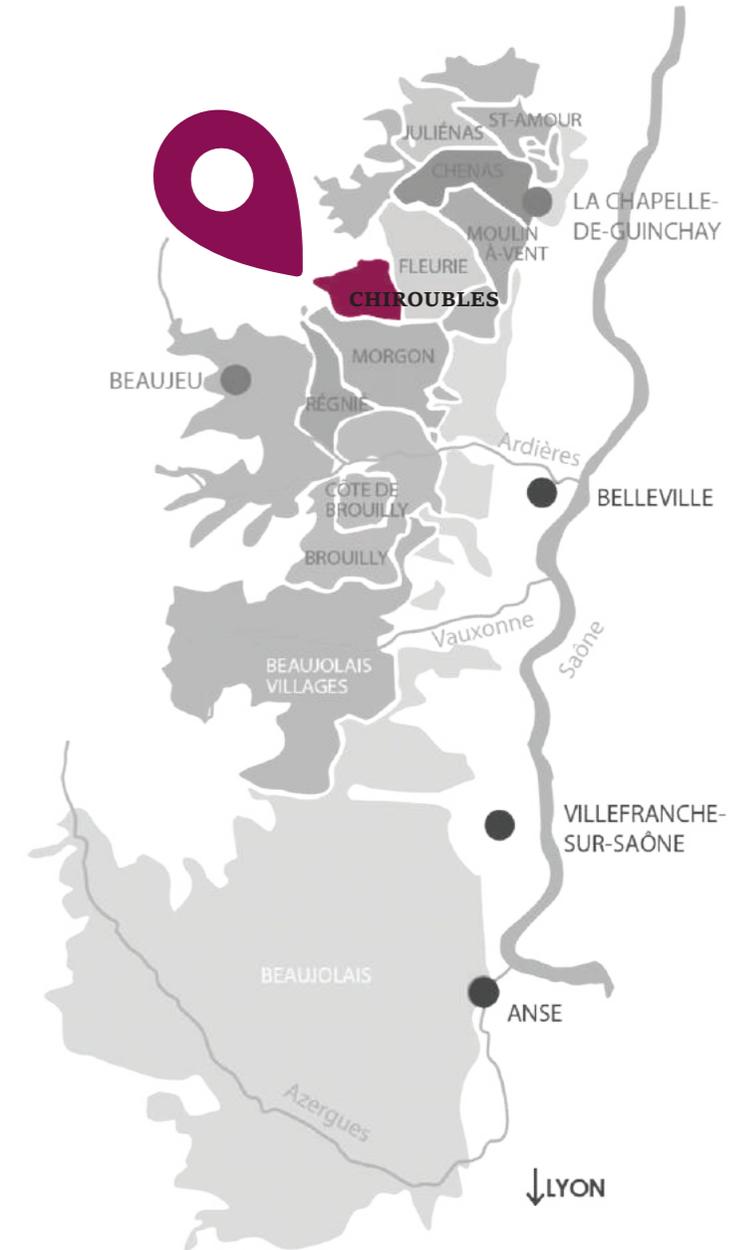




CHIROUBLES
Terroir d'Altitude.



Chiroubles, un des 10 crus du Beaujolais, est une appellation singulière exclusivement sur coteaux granitiques à une altitude moyenne de 410 mètres. Ce terroir est au parfait équilibre dans le climat actuel et permet aux vignerons de produire des vins élégants et équilibrés, alliant amplitude et fraîcheur.





**ALTITUDE
410**

CHIROUBLES

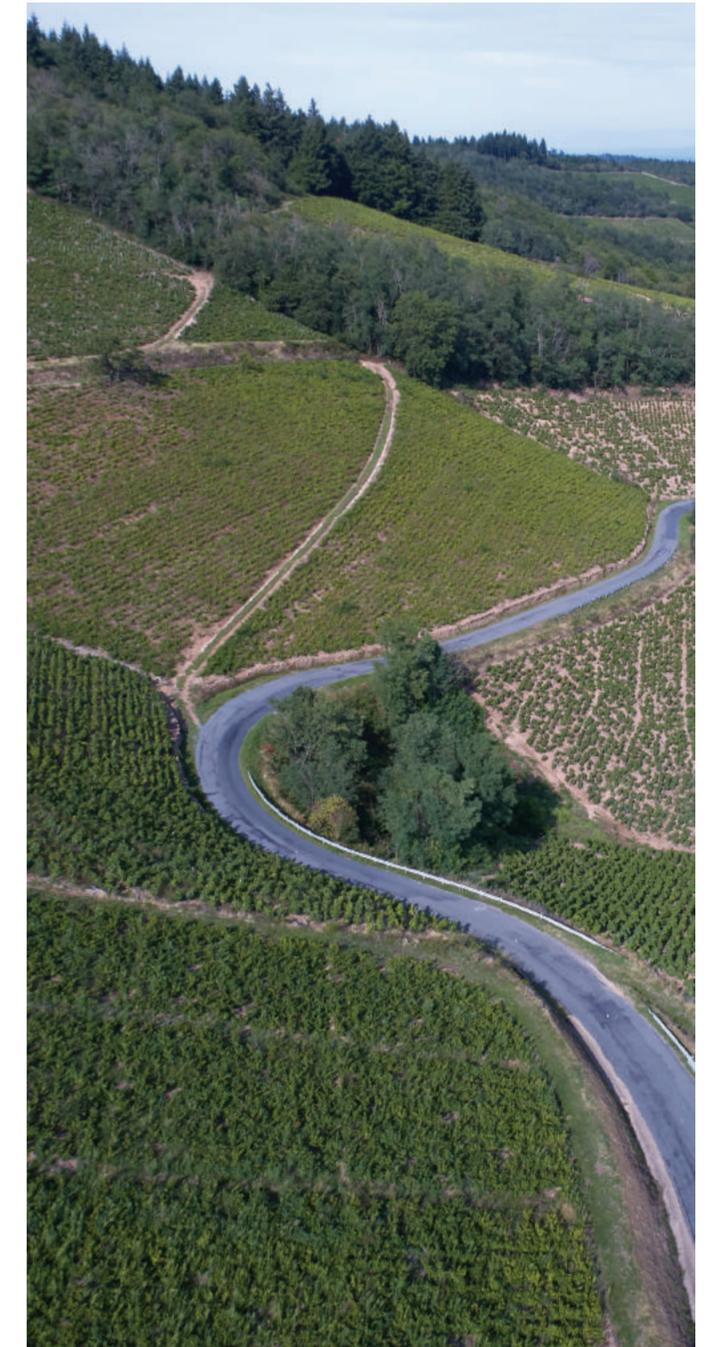
Terroir d'Altitude.

Le cru Chiroubles est une appellation à taille humaine qui s'étend sur **320 ha** sur une seule et même commune : Chiroubles. Les pentes dépassent souvent **30%** et les vignes du cru Chiroubles sont les plus élevées des 10 crus, un gage de fraîcheur dans les vins dans le cadre du changement climatique actuel.

Planté sur un relief accidenté, Chiroubles est un site en forme de cirques, au dénivelé important : les terroirs viticoles sont situés **entre 270 et 600 mètres d'altitude, avec une moyenne de 410 mètres.**

La particularité du cru Chiroubles c'est donc cette succession **de 4 cirques granitiques** avec des vallées, des coteaux, et des crêtes. La vigne occupe majoritairement les expositions sud-est à sud-ouest, permettant aux raisins d'atteindre une maturité optimale tout en conservant une belle fraîcheur grâce à l'altitude (gradient de température jour/nuit). Des prés ou bois occupent les autres versants et les fonds de vallons, offrant des paysages variés et une biodiversité importante.

Le cru Chiroubles possède un sol **100% granitique** sur l'ensemble de l'appellation (c'est le seul cru du Beaujolais entièrement homogène). Ce granite, **âgé de 350 millions d'années** s'est petit à petit altéré en saprolite friable localement appelé « gore », **un terroir d'excellence du Gamay Noir.**





CÔTE GRANITIQUE

Des vigneronns héroïques pour des vins singuliers

UN TERROIR QUI A DE LA PERSONNALITÉ

Le cru Chiroubles c'est cette volonté, malgré les difficultés d'un terroir de fortes pentes, de perpétuer le savoir-faire de **plusieurs générations de vigneronns**. Toutes les étapes du travail de la vigne sont méticuleusement réalisées par une soixantaine de vigneronns artisans, en prenant en compte toutes les exigences de ce terroir périlleux. La quasi totalité des travaux viticoles, notamment l'entretien des « rases » ou « traversiers » afin d'éviter l'érosion, et bien sûr les vendanges, sont réalisés **manuellement**.

Les vigneronns qui travaillent **ce terroir singulier d'altitude** transmettent leur personnalité à la vigne et au vin. Il en résulte des vins plus ou moins structurés, à leur image, mais toujours élégants et équilibrés, plein de finesse, alliant densité et fraîcheur. En bref des vins de plaisir.

Cette volonté également de mettre en avant certaines parcelles de ces **côtes granitiques** pour en extraire le meilleur et proposer des cuvées d'exception.







**COHÉSION
VIGNERONNE**

La Terrasse de Chiroubles

PRENDRE DE LA HAUTEUR AVEC CE SITE LABELLISÉ
GEOPARK MONDIAL UNESCO !

La commune culmine à **760 mètres**, avec un balcon naturel au lieu-dit La Terrasse, offrant une vue exceptionnelle à plus de 180° **sur les coteaux du Beaujolais, la vallée de la Saône et par temps clair, la chaîne des Alpes et son majestueux Mont Blanc.**

Ce site oenotouristique majeur propose : la Maison du Cru (espace d'accueil et de dégustation/vente du cru Chiroubles), des belvédères de lecture du paysage et de la géologie, un sentier des Crêtes (à la découverte des dix crus, du chaos granitique et d'un filon de quartz), un labyrinthe végétal, des tables de pique-nique, un restaurant panoramique...

Le cru Chiroubles c'est **cette coopération et cette cohésion vigneronne** qui partagent les mêmes valeurs au service de l'appellation et du territoire. C'est aussi l'envie de partager cette passion notamment au travers **des Estivales de Chiroubles, rendez-vous culturel et festif incontournable de l'été en Beaujolais, les mercredis soir en juillet et août à la Terrasse.** Il existe aussi la confrérie des **Damoiselles de Chiroubles**, 100% féminine, qui partage et diffuse nos savoir-faire et traditions depuis 1996.





HISTOIRE

Témoin d'une histoire

Chiroubles doit presque tout au granite, cette roche dure altérée par le temps. Les pierres issues de la dégradation du sous-sol ont été regroupées en tas par les générations successives d'habitants de ce village. En patois local, ces amas de pierres aux arêtes vives s'appellent des « piarris ». **En vieux français, ce sont les « chirats ». De chirat à Chiroubles, il n'y a qu'un pas pour expliquer l'origine du nom de cette commune beaujolaise.**

Le village de Chiroubles a été aussi rendu célèbre au travers d'un illustre personnage natif de la commune : **Victor Pulliat (1827-1896)**, un célèbre ampélographe qui a **éradiqué le phylloxéra** grâce au procédé de greffe sur plants américains. Il sauva ainsi le vignoble européen. Victor Pulliat est également le créateur de la Société Régionale de Viticulture de Lyon.



Victor Pulliat, sauveur du vignoble Européen.





CHIFFRES

1936

● **CRÉATION DE L'APPELLATION**

60

● **CAVES DE VIGNERONS**

320

● **HECTARES DE VIGNES**

410m

● **Altitude moyenne**

Les vignes sont entre 270 et 600m d'altitude.
760m est le point culminant de la commune.

25%

● **Pente moyenne**

1/3 de l'appellation est à plus de 30%.

100%

● **Gamay Noir**

270°

● **Vue panoramique** depuis le belvédère naturel de la Terrasse.

1000

● **FRÉQUENTATION PAR SOIRÉE AUX ESTIVALES**

Estivales qui ont lieu chaque été à la Terrasse de Chiroubles,
les mercredis soir en juillet et août.



1 boutique de vente de vins

"La Maison du Cru Chiroubles"

située à La Terrasse de Chiroubles.

Dégustation ● Vente de vins et produits du terroir ● Rencontres avec les vignerons le samedi et le dimanche.
Rendez-vous sur www.chiroubles-lecru.com pour connaître les horaires d'ouverture.

CHIROUBLES
Terroir d'Altitude.

CONTACT

Association du Cru Chiroubles - Maison du Cru
1720 route d'Avenas 69115 CHIROUBLES
chiroubleslecru@gmail.com

chiroubles-lecru.com

