



Le Domaine de la Fond Moiroux est une propriété viticole créée en 1789. La maison et la cave sont sur la commune de Cogny, dans le sud Beaujolais, dans la région des "Pierres Dorées", du nom de la pierre locale avec laquelle la propriété fut bâtie.



Le domaine produit différentes appellations: Beaujolais, Brouilly et depuis 2009 Beaujolais Villages, et Moulin à Vent. Tous les vins sont produits à partir du cépage Gamay. Une seule parcelle est plantée avec du Chardonnay, et le premier Beaujolais Blanc de la propriété sera disponible en 2012



Les sols sont très différents pour chaque appellation: les Beaujolais à Cogny sont sur des sols argilo-calcaires. Pour Brouilly, se sont des sables sur des roches volcaniques, pour les Beaujolais Villages et les Moulin à Vent des arènes granitiques de granites roses riches en manganèse.

L'objectif de l'ensemble de nos méthodes viticoles: exprimer au mieux les caractéristiques de chaque terroir. Pour cela nos sols sont partiellement enherbés afin de limiter l'emploi d'herbicides et créer une compétition pour l'eau et les minéraux entre la vigne et l'herbe.

Pour la vinification, deux méthodes sont utilisées: la semi-carbonique Beaujolais, c'est-à-dire une vinification en grappes entières avec des durées de macération de 8 à 10 jours. Une autre partie des vins est vinifiée après égrappage, avec des durées de macérations plus longues (12 à 14 jours voire plus). L'extraction en vinification est longue mais progressive et raisonnée afin de préserver les spécificités des raisins et de leur terroir. L'élevage est ensuite réalisé pour grande partie en cuves inox pendant 10 mois. Une autre plus petite partie est élevée en fûts de chêne Français de deux ans sur une durée de 10 à 12 mois.

Les vins sont ensuite embouteillés à la propriété au printemps.

Nos vins peuvent ensuite vieillir 4-5 ans en cave (ou plus), en particulier nos crus: Brouilly et moulin à Vent.

