

PRESENTATION DU DOMAINE

Propriété familiale depuis 1917, le Château de Javernand se situe sur les hauteurs de Chiroubles, à 450 mètres d'altitude. La maison de la fin du XVIIIème siècle et le cuvage sont nichés au cœur des 60 ha de vignes, prés et bois composant le domaine, offrant un cadre exceptionnel dominant la vallée de la Saône.



Arthur FOURNEAU, cinquième génération de vignerons à la tête du domaine, s'est associé en 2011 avec Pierre PROST, lui-même fils de viticulteur d'un petit domaine du Sud-Mâconnais. Cette association crée un pont entre Beaujolais et Mâconnais, et permet au Château de Javernand de proposer un Mâcon-Villages (vin blanc) en complément de son Chiroubles (vin rouge).

Sur les coteaux granitiques typiques de Chiroubles, le cépage Gamay noir à jus blanc est cultivé sur 10 ha. Les raisins sont vendangés à la main et vinifiés traditionnellement en favorisant l'élégance et l'expression du terroir de Javernand. Nous vinifions différentes cuvées de Chiroubles, afin d'exploiter tout le potentiel du gamay : *Les Gatilles* en macération semi-carbonique en grappes entières, *Vieilles Vignes* en macérations plus longues partiellement égrappées, *Indigène* en vinification naturelle, sans sulfites, sur vignes conduites avec très peu d'intrants.

Sur les sols plus argileux de Serrières, le cépage Chardonnay nous offre un Mâcon-Villages tout en finesse, fruité et minéral.

Notre souci permanent est la recherche de la qualité : de nos sols et de nos vignes, des raisins au vin, du cadre de vie et des paysages, de l'environnement...

