

# Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles "Grille Midi" rouge 2023



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Pauline Passot (LA GROSSE  
PIERRE)

Millésime: 2023

Appellation: Chiroubles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90+/100

Cépage dominant: gamay

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** Chaque cuvée parcellaire est parfaitement représentative du terroir dont elle est issue. Grille Midi favorise la puissance : c'est la cuvée pleine de soleil, issue de très vieilles vignes idéalement implantées sur granit rose, avec un élevage en demi-muids de 600 litres pendant 1 an. Bref, cette cuvée est le *nec plus ultra* du domaine, signé Pauline Passot, avec un millésime 2023 d'un équilibre parfait, déjà bon à déguster lors de sa sortie en 2026, mais qui s'affinera merveilleusement dans les 5 années à venir. Au moins.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE de la grosse pierre**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

---

## Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles "Grille Midi" rouge 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (août 2025) : **91/100**. *Grille-Midi est dense, musclé, et saura vieillir avec grâce.*

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mars 2025) : **90+/100**. *With an charming nose of crushed petals, candied blackberries and cherries, the 2023 Chiroubles Grille Midi is full-bodied, with chalky tannins that lend it significant structure. It's broad on the attack but, as the tension from the salinity and tannins takes hold, the wine thins out and narrows into a focused finish. A few years in bottle will do this wine some good.. **DRINK DATE 2026-2032.***

**La Chronique Vin de Jérôme Gagnez** (France Inter, 22 mars 2026) : *De la chair, fruit plus mûr que Craz, très bien.*

**Pauline Passot était sommelière dans un des plus grands restaurants de Lyon... puis a craqué pour un retour aux sources familiales. Aujourd'hui, avec ses terroirs exceptionnels, elle domine outrageusement son AOP et nous fait craquer autant par son talent que par son dynamisme. Énorme avenir pour la Grosse Pierre (ça rappelle les concours de force basque ;-)) et toute l'appellation qu'elle tire vers le haut... à la corde ! Voici une parcelle bien spécifique qui a déjà ses *aficionados*.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

### **IDENTIFICATION**

**Appellation** : Chiroubles  
**Lieu-dit** : Grille-Midi  
**Cépage** : 100% Gamay Noir

### **VIGNOBLE**

**Exposition** : Sud-ouest

**Altitude** : 420m

**Sol** : Granit rose

**Age des vignes** : 50 ans

**Surface** : 0,80ha

**Densité de plantation** : 9000 pieds/ha

---

**Certifié en Agriculture Biologique depuis 2019 / FR-BIO-01**

**VINIFICATION**

Départ naturel des fermentations alcooliques grâce aux levures indigènes

Vinification sans SO2

12 jours en infusion avec un petit remontage par jour par gravité

Maîtrise des températures 25°C

Fermentation Malolactique : 100%

**ELEVAGE**

11 mois d'élevage en 1/2 muids de 600L et cuve inox

Pas de soutirage

Ni collé, ni filtré