Soirée Du Cercle Bacchus

La Qualité du vin vient-elle de la

vigne ou du vigneron ?

Vendredi 31 mai 2013

Chez Sébastien RAME

Chers amis !

J'ai voulu pour cette soirée améliorer notre travail sur la dégustation en se posant une question **super classique** lorsque l'on parle de vin :

La qualité du vin vient-elle de la vigne ou du vigneron ?

C'est une réponse que nous chercherons à apporter ce soir, ou tout du moins, nous chercherons à voir si, avec le même raisin, différents vignerons arrivent à faire des vins différents.

Pour cela j'ai choisi de déguster des bouteilles

De la même région

De la même année

Du même cépage

De la même appellation

Du même climat

Il y a par cela 2 blancs et 4 rouges

Pour le blanc, et pour changer un peu de nos habitudes, j'ai choisi d'aller en Chablis, terres que nous n'avons jusque-là jamais explorées. Nous aurons donc deux 1er cru 2010 sur le climat « La montée de Tonnerre », un de la Chablisienne et l'autre de la maison Vocoret.

Pour les Rouge, nous serons plus sur nos terres, en Aloxe-Corton 1er cru les Valozières en 2008.

Nous dégusterons les maisons, pour certaines très connues de nous tous et qui nous servirons de point de référence: Comte Sénart, Mallard et Fils, Bouchard Ainé et Fils, et Debray (Je suis déçu de ne pas avoir Chevalier qui récolte aussi sur le climat, mais ce n'est pas faute d'avoir essayé !)

On est bien d'accord que nous avons ici le même cépage (chardonay ou pinot noir) qui a poussé au même endroit, au même moment, qui a subit les mêmes conditions climatiques.

L'éventuelle différence se joue donc sur:

- La culture et l'entretien de la vigne
- La date des vendanges
- Le tri éventuel des raisins
- La vinification

- L’élevage

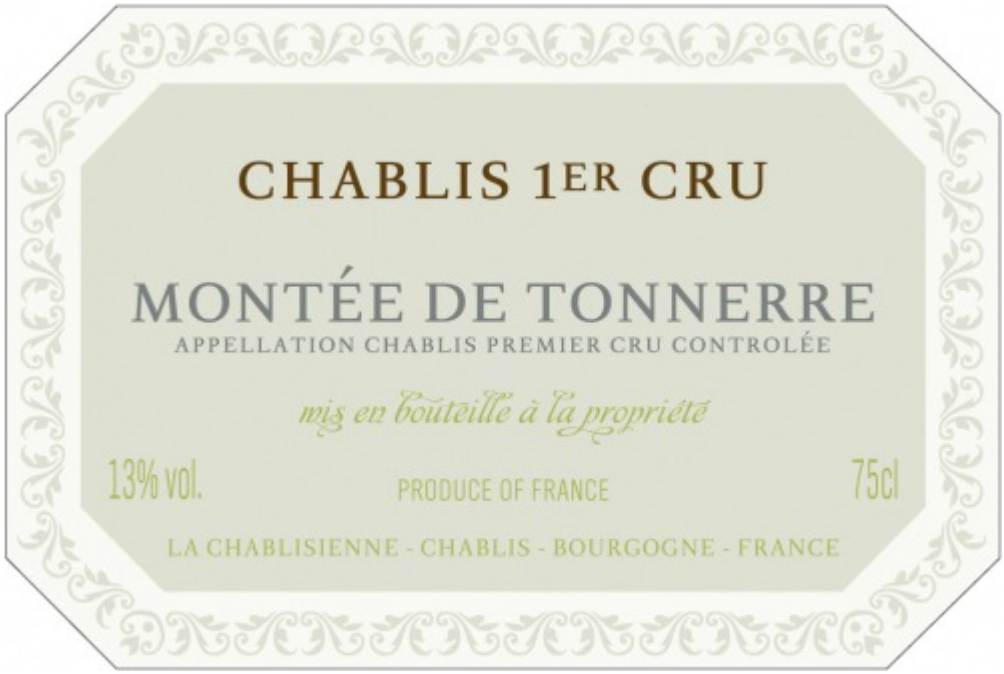
J’ai aussi choisi de voir s’il existait une grande différence entre des négociants (des viniculteurs) et des propriétaires.

En effet, la Chablisienne et la maison Bouchard Ainé n’ont pas de vignes en propre, elle n’assure donc pas la culture de la vigne. Par contre, elles reçoivent lors des vendanges le raisin chez eux est assurent toute l’élaboration du vin.

Nous aurons aussi, pour le plaisir, un petit vin mystère que nous essaierons de découvrir en fin de soirée.

Je vous souhaite donc une bonne soirée, en espérant trouver des réponses à nos questions.

DOMAINE LA CHABLISENNE



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérale…

À mi-chemin entre Paris et Beaune, Chablis ouvre la porte d'or de la Bourgogne viticole. Le vignoble de 6.800 hectares, réparti de part et d'autre de la rivière « le Serein », s'étend sur 20 communes. Sur les 4.700 ha déjà plantés, La Chablisienne représente à elle seule près de 25 % du vignoble. Elle est présente dans toutes les appellations.

La production de l'ensemble du vignoble est, selon les années, d'environ 250.000 hectolitres. Ce qui fait du Chablis le plus important producteur de vins blancs de Bourgogne. Les vins

sont issus d'un seul cépage, le Chardonnay, qui trouve dans les sols chablisiens matière à une grande finesse d'expression.

Notre maison regroupe près de 300 vignerons et élabore des grands vins blancs de Chablis. Nos vins reflètent le soin extrême apporté par nos vignerons à la culture de leurs vignes, et la passion de nos vinificateurs chargés de leur donner une âme. C'est un accord subtil entre viticulteurs, techniciens et vinificateurs qui donne à nos vins cette distinction si recherchée.

L'esprit Chablis

Quelqu'un aurait-il jeté des cailloux dans le vin ? Depuis quelques années, la minéralité s'est immiscée dans le vocabulaire des sommeliers et des œnophiles. Avec elle, des arômes tout droit sortis de la roche et un goût jusque-là enfoui dans le terroir ont refait surface, avant de se répandre dans les caves et les esprits.
Étrange minéralité. Derrière ce néologisme aux contours flous, se cacheraient des sensations à la fois olfactives, sapides et tactiles. Des sensations que l'on peut débusquer au détour d'une dégustation de Chablis, l'archétype du vin minéral.

L'affaire fait grand bruit dans le petit monde des œnologues et des passionnés de vin. Depuis les années 1970, les dégustateurs du monde entier pensaient s'être entendus pour parler la même langue :
à chacun sa perception, mais à tous, un vocabulaire commun, universel et précis pour décrire un arôme ou un bouquet. L'œnologie avait même fini par dompter certaines sensations récalcitrantes par des formules chimiques de polyphénols, d'aldéhydes ou d'esters.
Et puis, sans que personne ne sache précisément ni quand, ni comment, un mot mystérieux a fait irruption dans ce lexique bien ordonné, une sorte de nébuleuse, dont nul, jusqu'à présent, n'est parvenu à fixer les frontières : la minéralité.

Tension et énergie

Le mot n'apparaît dans aucun des plus anciens grimoires du vin. Quel sens alors donner à ce mot qui n'existe pas ? Et où faut-il chercher cette minéralité pour espérer la dénicher ?
Certains pensent l'avoir entraperçue dans quelques vins rouges. Ils cherchent toujours… Car, c'est plutôt du côté des blancs que les indices sont les plus nombreux. Les meilleurs sommeliers, en fins limiers, ont retrouvé sa trace en remontant la Loire puis en bifurquant vers

la Bourgogne et l'Alsace. Ils l'ont traquée dans un Muscadet, un Sancerre, un Chablis ou un Riesling. Mais la chose ne se laisse pas si facilement découvrir. Il faut un examen minutieux pour identifier les premiers arômes : ceux de silex, de pierre à fusil, de craie, de mine de crayon…

Certains y décèlent de la terre et quelques notes de pétrole ; d'autres des coquillages et de l'iode. Et puis, il y a cette sensation étrange : celle de "sucer un caillou".

Damien Leclerc, directeur général de La Chablisienne et qui va nous servir de guide dans cette quête de minéralité, nous entraîne plus loin encore pour décrire ces impressions diffuses : pour lui "les premières grosses gouttes de pluie qui surviennent juste avant un orage lors d'une journée chaude et sèche expriment à merveille ce qu'est la minéralité". Il y a une soudaine fraîcheur qui envahit l'atmosphère en même temps qu'une tension qui s'installe dans l'air. Une énergie, peut-être tellurique.

"La minéralité renvoie alors aussi à une certaine forme de pureté, à une vision cristalline du vin", poursuit Damien Leclerc…

CHABLIS PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE
Millésime 2010

"Elégant et Racé"

Appellation : Chablis Premier Cru
Cépage : Chardonnay 100%
Sol et sous-sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.
Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.
Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein, à gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.
Exposition Sud Ouest.
Age moyen des parcelles : 25 ans.
Taille : Guyot double unilatérale.
Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.
Elevage : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2010 du 12/11/2012, Ref.A

Robe or clair, vin limpide et brillant. Le nez est déjà ouvert sur des notes chaleureuses de fruits mûrs complétées par de jolies senteurs mentholées et vanillées.
La bouche est ample soutenue par une minéralité rafraichissante qui donne à ce vin une longueur remarquable.

DOMAINE BROCARD

Une histoire

Jean-Marc Brocard a appris le métier de la vigne auprès d'Emile Petit, son beau-père, ainsi que de "P'tit Louis", parent éloigné. Ces deux personnes lui ont transmis tout leur savoir et leurs connaissances sur le métier de la vigne et du vin. Tout est question d'équilibre, dira-t-on. En effet, un équilibre s'est opéré entre un savoir-faire ancestral (plus de quatre siècles) venu des anciens et la vision plus jeune et novatrice de Jean-Marc Brocard.

En 1973, Jean-Marc Brocard a fait le choix de s'installer à Préhy et de bâtir son propre domaine au milieu des vignes. Au fil des années et des rencontres, la qualité des vins de Jean-Marc Brocard s'est fait reconnaitre en France et à travers le monde.

" Produire et faire croître, Produire sans s'approprier, Agir sans rien attendre, Guider sans contraindre", Lao Tseu

Aujourd'hui, c'est à son fils, Julien, que Jean-Marc laisse peu à peu la main. Son diplôme d'ingénieur en poche, Julien Brocard revient s'installer auprès de son père par passion du métier au milieu des années 90, avec un regard différent sur la vigne et son environnement. Avec lui, les pratiques de la culture en biodynamie sont appliquées au terroir et à la vigne. Nous restituons la vigne au cœur de son environnement et utilisons des préparations à base de plantes afin de réveiller le système de défense naturelle de la vigne – à la manière du système immunitaire pour les êtres humains – en suivant le cycle lunaire pour les différents travaux de la vigne et du vin.

Actuellement, une bonne partie du domaine est cultivée selon les pratiques de l'agriculture biologique et biodynamique. Nous continuons notre travail toujours dans le but d'améliorer la qualité de nos produits.

Le Chablisien : région au terroir exceptionnel

Traversé par une rivière, le Serein, le vignoble chablisien se situe dans une zone dont le climat est tempéré, à tendance continentale.

Présente sous l'ère Jurassique, la mer s'est retirée du Chablisien il y a 150 millions d'années. Elle a laissé dans le sol, le Kimméridgien –constitué de couches calcaires et de marnes argileuses– une multitude de petites huitres, appelées *Exogyra virgula*. Les racines des vignes puiseront ainsi dans le Kimméridgien le côté minéral et iodé propre aux vins de Chablis.

Grâce à des méthodes respectueuses de l'environnement, Jean-Marc Brocard s'efforce de respecter ce terroir si précieux, afin de produire des vins de qualité exceptionnelle.

Domaine Jean-Marc Brocard

3 Route de Chablis

89800 Préhy

Tél : 03 86 41 49 00

info@brocard.fr

DOMAINE VOCORET

Vins de Chablis

Vignerons de père en fils : proche de la ville d'Auxerre, CHABLIS est à mi-chemin entre Dijon et Paris.

La famille Vocoret cultive la vigne depuis quatre générations. Un vignoble installé sur des coteaux argilo-calcaires, qui compte aujourd'hui une cinquantaine d'hectares où sont récoltés avec soin les plus célèbres crus de Chablis.

À la cave, la vinification est restée traditionnelle et la mise en bouteille est faite exclusivement à la propriété.

La commercialisation des vins du domaine est développée à travers le monde entier.

Les CHABLIS "génériques" sont les vins les plus disponibles. Ils sont limpides, frais et légers, leurs arômes et leurs saveurs se développent rapidement. Ils se conservent 5 ans et plus, suivant le millésime. Le CHABLIS sera servi entre 10° et 12°C en apéritif, avec des huîtres, des fruits de mer, des escargots, de la charcuterie, du fromage de chèvre ou du gruyère.

Les vins de Chablis qui se déclinent en 4 appellations d'origine contrôlée (AOC), sont tous issus du cépage Chardonnay :

- CHABLIS Grands Crus et CHABLIS Premiers Crus,
- CHABLIS et Petit Chablis.

Les Premiers Crus sont tous suivis de leur climat d'origine, au total 27 lieuxdits.

Au Domaine : MONTÉE DE TONNERRE, MONT DE MILIEU, FORÊT, VAILLON, MONTMAINS, CÔTE DE LÉCHET.

Ils évoluent plus lentement et leur optimum se situe entre 5 et 10 ans.
Ceux-ci accompagnent remarquablement les crustacés, les charcuteries fines, les volailles et se consomment entre 10° et 13°C.

Les Grands Crus sont eux aussi suivis du nom de leur climat d'origine : VAUDÉSIR, PREUSES, LES CLOS, GRENOUILLES, BOUGROS, VALMUR, BLANCHOTS.

Au domaine : VALMUR, BLANCHOTS, LES CLOS, VAUDÉSIR.

Ils s'épanouissent lentement et leur aptitude au vieillissement est importante : de 10 à 15 ans suivant le millésime.

Leurs saveurs seront amples, longues et leurs arômes intenses.

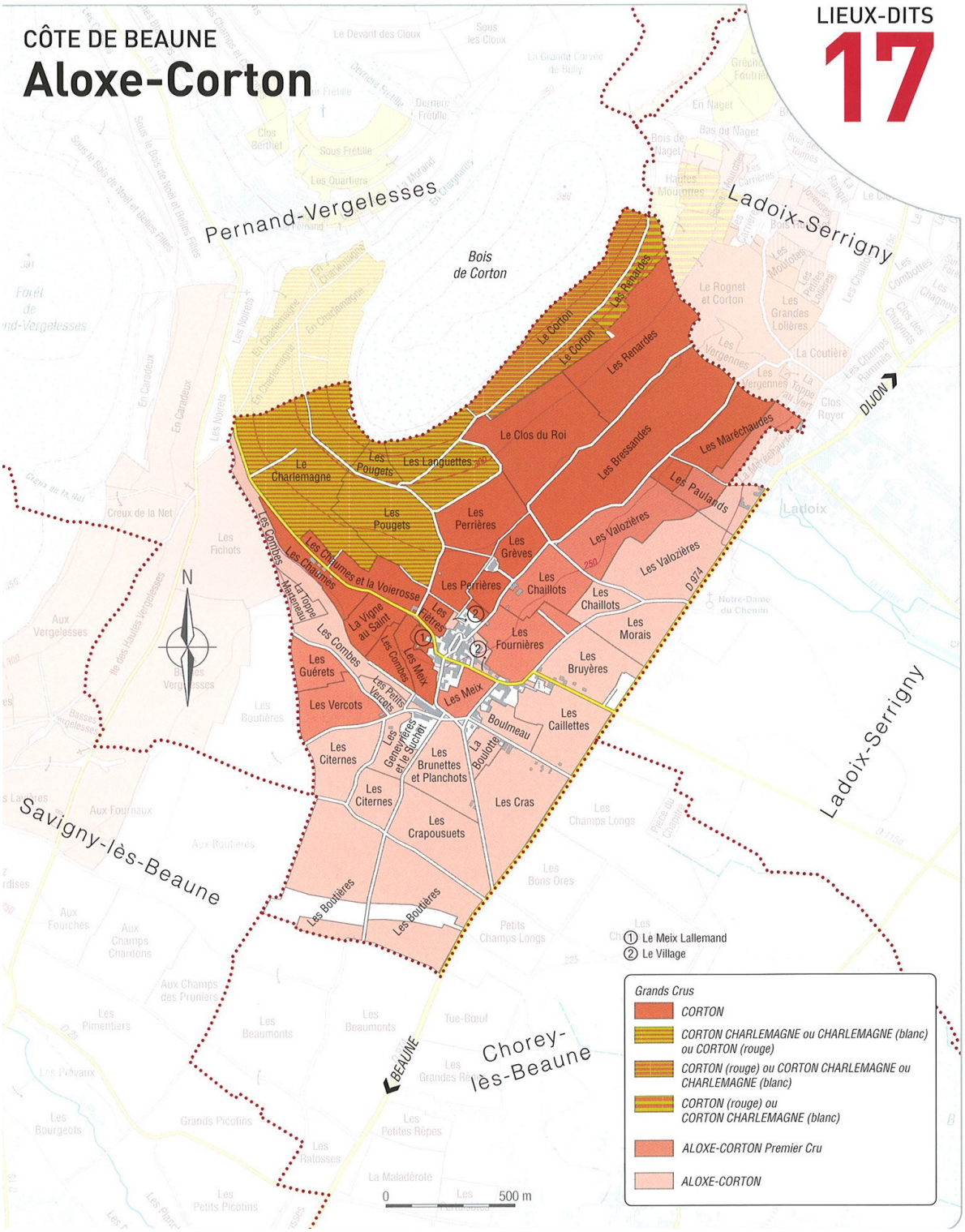
Les Grands Crus s'harmonisent au mieux avec la fine cuisine : poissons en sauce, foie gras, viandes blanches. Ils seront servis entre 11° et 14°C.

CÔTE DE BEAUNE

Aloxe-Corton

LIEUX-DITS

17



DOMAINE BOUCHARD AINE &FILS

Notre histoire,

du Siècle des lumières à nos jours

En installant en Bourgogne, en 1731, un florissant commerce de draps et de toiles puis en développant une activité de commissionnaire en vins, Michel Bouchard est à l'origine des racines bourguignonnes de la famille. Son fils aîné Joseph prit la suite de son père en 1750 et confirma l'implantation des Bouchard en Côte d'Or.

Au plus près des hommes de la vigne, ils ont développé un savoir-faire unique, le métier de négociant - vinificateur - éleveur avec comme seul souci la recherche constante de la perfection dans la qualité, de l'authenticité dans le style, du prestige dans le nom, la parfaite maîtrise de la sélection, de la vinification et de l'élevage. C'est, depuis plus de deux siècles, la mission de la Maison Bouchard Aîné & Fils.

Les premières maisons de négoce voient le jour au début du XVIIIème siècle pour répondre aux besoins de la clientèle française et flamande notamment, prémices du développement du commerce international.

L'histoire des grandes familles de négociants en vins de Bourgogne est riche et complexe. Cependant, à l'heure actuelle, peu d'entre elles demeurent encore en activité. La Maison Bouchard Aîné et Fils fait figure d'exception avec quelques autres, pouvant se prévaloir de plus de deux siècles d'histoire.

Une grande marque, depuis 1750 une signature de prestige

Tous les vins élaborés par notre Maison sont signés Bouchard Aîné & Fils, une marque qui est devenue depuis 1750 une signature de prestige, synonyme de tradition, d'excellence et de savoir-faire.
Cette signature, déclinée en une gamme complète, porte aux quatre coins du monde un nom, Bouchard Aîné & Fils, devenu au fil de son histoire une Maison synonyme de Grands Vins de Bourgogne.

… au rayonnement international
Depuis la fin du XIXe siècle, les vins de la Maison Bouchard Aîné & Fils sont appréciés par les consommateurs par-delà les frontières hexagonales. Aujourd'hui, nos vins sont disponibles dans plus de 130 pays sur 5 continents : Europe, Amérique, Afrique, Asie, Océanie.

Négociant-Éleveur : un métier avec une notion particulière en Bourgogne

De négociant-éleveur à viniculteur

La Maison Bouchard Aîné & Fils sélectionne et achète des raisins et des vins à la propriété, auprès de producteurs dont les vignes et domaines se trouvent en Bourgogne et en Beaujolais et avec lesquels la Maison a noué des partenariats. Basés sur la confiance réciproque, ces partenariats nous permettent de fidéliser les approvisionnements en raisin et d'en garantir la qualité. Nous travaillons avec une trentaine de partenaires.

Après vinification dans notre cuverie beaunoise, nos vins sont élevés par nos soins dans nos caves, avant tirage, mise en bouteille et expédition.

La vinification, l'élevage puis la mise en bouteille sont assurés par le viniculteur de la Maison.

Le « viniculteur » : lien entre la vigne et la cave

Un bon vin suppose de beaux raisins. C'est en partant de ce constat qu'est né le terme « viniculteur », rapprochement de viticulteur et de vinificateur, illustrant l'implication de Bouchard Aîné & Fils autant à la vigne, genèse du vin, qu'en cave.

Le travail à la vigne est fondamental. La maîtrise des rendements, les pratiques culturales respectueuses de l'environnement sont des facteurs déterminants pour des vins de qualité. L'objectif est de recevoir, à la cuverie, les raisins les plus mûrs et les plus sains possible. Cette logique de travail axée sur la qualité, se prolonge naturellement à la cave aux différentes étapes de l'élaboration du vin.

Notre cuverie et nos caves de Beaune

La cuverie est située route de Savigny-lès-Beaune, à proximité de l'Hôtel du Conseiller du Roy, siège de la Maison Bouchard Aîné & Fils.

Elle a été acquise en 2000 et a bénéficié d'aménagements répondant aux critères d'exigence de Bouchard Aîné & Fils.

La cuverie est équipée pour la vinification des vins :

- 1 table de tri manuel
- 12 cuves inox (de 15 à 50 hectolitres) pour la vinification des vins blancs
- 16 foudres en chêne de 15 hl à 60 hl
- 1 fouloir-égrappoir
- 1 pressoir pneumatique

Deux caves d'élevage, d'une capacité totale de 760 pièces (fûts de 228 litres en Bourgogne) abritent nos vins, à l'abri de la lumière et sous la surveillance constante du viniculteur de la Maison.

La vinification chez Bouchard Aîné & Fils

La vinification débute par la maîtrise de la récolte. Trait d'union entre les pratiques viticoles et la vinification, la récolte exige une grande attention, l'objectif étant d'optimiser le potentiel qualitatif de la vendange ; c'est pourquoi la récolte est manuelle, en caisses percées de 20 kilogrammes, les raisins sont pesés à réception en cuverie et font l'objet d'un tri manuel systématique.

Le respect du raisin et du vin guide le viniculteur dans son travail de tous les jours en cave : L'objectif est d'avoir une logique non interventionniste mais raisonnée. Comme se plaisaient à le dire certains anciens, « l'art en cave, c'est de ne savoir rien faire ».

Vinification des blancs :

- Pressurage en grappes entières.
- Débourbage de 24 heures.
- Fermentation lente et totale en fûts.

Vinification des rouges :

- Éraflage à 100% et foulage léger, encuvage en foudre bois (de 15 à8 60 hl), macération pré-fermentaire à froid de trois jours.
- Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours suivant les appellations.
- Un à deux remontages et deux pigeages manuels par jour.
- Finale à chaud (36°C) pour les premiers crus et grands villages.
- Assemblage des vins de goutte et vins de presse.
- Fûts de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre pour l'élevage.
- Premier soutirage après fermentation malo-lactique.

L'élevage de nos vins

Après vinification, les vins sont élevés en cave, par le viniculteur de la Maison, dans le respect des terroirs et des cépages.

L'élevage va compléter la personnalité du vin et l'affiner dans le respect du style de la Maison. Il donne l'expression ultime, la « griffe » de chacune des cuvées.

Des vins élégants et de grande concentration sans agressivité excessive.
De belles structures et des niveaux d'acidité permettant un bon vieillissement.
Des vins fidèles à leurs terroirs, respectueux de la typicité et de la palette d'expressions des terroirs et des cépages bourguignons.

Élevage de 14 à 16 mois, en fûts de chêne, dont 15 à 30% de fûts neufs.
Mise en bouteille sur place à l'aide d'un petit groupe mobile après collage en pièce des vins.

Chaque cépage marque le vin de ses caractéristiques olfactives et gustatives,
Chaque terroir qui donne naissance aux vins les marque chacun de son empreinte,
Chaque millésime apporte ses surprises et renouvelle les attentes en matière d'équilibre, de potentiel de garde...

A chaque instant la Nature commande ce que sera chacun de ces vins...

Nos terroirs

La Bourgogne est unique, le terroir révèle le cépage qui s'exprime en nuances particulières en fonction de la région, du sol, du sous-sol, de l'exposition et du mode de culture de la vigne.

Le vignoble bourguignon est une mosaïque de parcelles, appelées climats, qui déterminent la hiérarchie des vins dans chaque appellation.

La diversité et la richesse de la Grande Bourgogne se retrouvent à travers ses 6 grands vignobles.
Du nord au sud : Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Châlonnaise, Mâconnais et Beaujolais.

La hiérarchie des vins en Bourgogne est simple et se répartie en 4 niveaux d'appellation qui concernent les vins rouges et les vins blancs et qui classent les vins en fonction de leur qualité. Imaginez une pyramide ! La base est constituée par l'appellation régionale Bourgogne (53% de la production), viennent ensuite les appellations communales ou villages (30% de la production), en montant encore d'un échelon nous avons les appellations communales généralement suivies d'un nom de climat (nom de la parcelle) classées en premier cru (15%

de la production) et pour finir, au sommet de la pyramide, se trouvent les grands crus (2% de la production).

La Bourgogne et le Beaujolais :
six grands vignobles aux caractères très différents.

Chablis	**Côte de Nuits**	**Côte de Beaune**
Côte Chalonnaise	**Mâconnais**	**Beaujolais**

Bouchard Père & Fils/ Bouchard Ainé & Fils

La dynastie des Bouchard, gardienne de la tradition

Chez les Bouchard, on fait du vin depuis neuf générations. Tout commence en 1731, avec l'arrivée de Michel Bouchard à Beaune.

La dynastie des Bouchard, gardienne de la tradition

Dans cette histoire, le sang des vignes et des veines ne font plus qu'un. Michel Bouchard a été commerçant en tissus. Ses clients des Flandres sont amateurs de vin. Après un passage à Beaune, il se convertit lentement dans le négoce de vins. En 1775 il achète plusieurs parcelles sur Volnay. La famille s'établit dans le village. Elle revient sur Beaune en 1820. Elle achète le bastion qui, à l'époque, sert de carrière de pierre.

La troisième génération est célèbre, elle est appelée « le centenaire ». Antoine Joseph Philibert vit 102 ans. En 1789, il est en Belgique, lorsqu'il apprend les événements de Paris. Il rentre à cheval, file sur Paris sans s'arrêter. Il s'endort sur son cheval, tombe et se casse le bras. A Paris le peuple l'accueille en héros. Il a cinq enfants. Antoine Joseph Philibert connaît des dissensions avec son fils aîné. C'est le schisme ! En 1785, Le fils claque la porte et fonde la maison Bouchard et Aîné. Les deux maisons seront en opposition violente jusqu'à la création des appellations d'origines.

LE VIN
Côte de Beaune

Aloxe-Corton
Appellation d'Origine Contrôlée

La Maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.

CATEGORIE
La gamme Cuvée Signature est une sélection de villages réputés, essentiellement Premiers et Grands Crus de la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Ces vins sont produits qu'en quantités limitées.
Située sur les communes d'Aloxe-Corton et de Ladoix-Serrigny, cette appellation est essentiellement vinifiée en rouge. Notre vin est issu d'une vigne soigneusement travaillée afin d'obtenir de petits rendements de raisins concentrés.

LE VIN

Cépage : 100% Pinot Noir

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinifié en cuve bois et élevé en fûts de chêne pendant 12 mois (25% de fûts neufs).
Vendangé : le 4 septembre 2007
Date moyenne de plantation de la parcelle : 1970
Mise en bouteilles : Septembre 2008
Tirage : 1 865 bouteilles

DÉGUSTATION

Visuel : Une robe rouge-cerise intense.
Olfactif : Un nez très élégant de Pinot sur des notes de griottes et de cassis frais.
Gustatif : La bouche est nerveuse et charpentée et présente des arômes de petits fruits. Le boisé est bien fondu.

À TABLE

Température de service : 16°C
Avec des rôties, des gibiers en sauce et des fromages gras.

GARDE

7 à 9 ans

DOMAINE DEBRAY

L'ESPRIT DU DOMAINE

- Conduite du vignoble en lutte raisonnée
- Vendanges manuelles en caisses ajourées
- Transport de la vendange par camion réfrigéré
- Tri de la vendange avec soin
- Vinification avec contrôle des températures
- Elevage en fûts de chêne français
- Filtration et mise en bouteille au domaine

ALOXE CORTON 1er CRU
« Les Valozieres »

- **Cote de Beaune**
- **Appellation 1er cru Contrôlée rouge**
- **Rendement moyen : 38 hl/ ha**

SITUATION : Le village d'Aloxe-Corton délimite de ses sols bruns la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Sa robe est foncée et son nez rappelle le printemps, la framboise, la fraise la cerise et cet effet s'accentue encore en prenant de l'âge et nous évoque cette fois la pivoine et le jasmin et autres fruits à l'eau de vie. Un vin raffiné qui ne tardera pas à vous séduire.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Aloxe-Corton Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : La puissance qu'il dégage impose des mets tout aussi puissants : Des viandes rouges grillées ou en sauce et des volailles rôties. Il ne se fera pas petit non plus sur un époisses ou un livarot.
Température de service : 15 à 16°C
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

DOMAINE MALLARD

Contact : MALLARD Patrick

Adresse : 43 Route de Dijon - cedex 14
Code postal : 21550
Ville : LADOIX-SERRIGNY
Tél : 03 80 26 40 64
Fax : 03 80 26 47 49
Email : domainemallard@hotmail.fr
Site Internet : http://wwww.domaine-mallard.com
Marchés étrangers : Canada, Suisse, Allemagne, Norvège, Belgique, Etats-Unis, Royaume-Uni

Le domaine a été agrandi par **Michel Mallard** dans les années 50, repris par Patrick Mallard depuis une quinzaine d'années et est aujourd'hui aidé par son fils, Michel Mallard. Le domaine viticole familial situé à quelques kilomètres de Beaune (21 – Côte d'Or), sur la route des Grands Crus de Bourgogne

Le domaine s'étend sur 13 ha composés de terrains argilo-calcaire, pour les vins de Bourgogne rouges, de marnes blanches, pour les vins de Bourgogne blancs et dispose d'une quinzaine d'appellations.

Les cépages cultivés sont le Pinot noir (vins rouges) et le Chardonnay (vins blancs).

Le savoir-faire du **Domaine Mallard**, fidèle à la tradition bourguignonne, est orienté pour donner des vins élégants, d'une belle densité et de garde. Arrogants les premières années, ces vins sauront séduire vos sens et vous apporter plaisir et envie. A l'œil, ils présentent des couleurs soutenues, rubis, rubis foncé. Le nez est franc, expressif, et conjugue la fraîcheur à la complexité aromatique. Au palais, l'attaque démontre une structure puissante aux tanins bien enrobés. La matière est riche, dense, parsemée de notes fruitées et épicées très intenses. Précis, dynamiques et généreux ils vous offrent harmonie et persistance.

Les appellations de la maison :

Blanc

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Corton Charlemagne,…**

Rouge

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Savigny les Beaune 1er Cru,**
- **Aloxe Corton,**
- **Aloxe Corton 1er cru**
- **Corton (Rognier, Maréchaudes, Renarde)**

Selon Patrick Mallard

« Cher monsieur bonjour

Désolé pour le retard, mais j'ai zappé votre mail

En ce qui concerne les producteurs, je connais mes voisins de vigne :
Chapuis aloxe corton
JL Maldant chorey les beaune

Pour les autres essayez avec GOOGLE je pense que vous devriez avoir quelques renseignements.

2008 est un très beau millésime : vin tendu , sur le fruit rouge , encore fermé demandant quelques années pour exprimer tout son potentiel
C'est à la dégustation que vous comprendrez toute la différence.
Bonne dégustation et au plaisir de vous recevoir bientôt en cave
ou je vous parlerai plus concrètement ..... du vin

bien cordialement

Patrick MALLARD8

Domaine Michel Mallard & fils

43 route de dijon cidex 14

21550 Ladoix-serrigny

Tel : 03 80 26 40 64

fax : 03 80 26 47 49

Email : domainemallard@hotmail.fr »

Domaine Comte Senard

1 rue des Chaumes
Les Meix
21240 Aloxe Corton

Tél. : 03 80 26 40 73
Fax. : 03 80 26 45 99
office@domainesenard.com

Plus d'informations sur le domaine : www.table-comte-senard.com - www.domainesenard.com

Le domaine en quelques mots

Le Domaine Comte Senard est un domaine familial de 9 hectares situé sur la commune d'Aloxe Corton. Lorraine a pris la suite de son père en 2005, et s'inspire des générations antérieures pour garder l'esprit du corton : robe profonde, arômes de fruits rouges, tanniques et puissants.

Liste des appellations

Grands Crus
- Corton Clos Du Roi
- Corton Bressandes
- Corton Paulands
- Corton Clos Des Meix Monopole
- Corton Charlemagne
- Corton Blanc

1er crus
- Aloxe Corton 1er Cru « Les Valozières »
- Pernand Vergelesses 1er Cru « Sous Frétille » Blanc

Les Villages
- Aloxe Corton Rouge
- Aloxe Corton blanc (Pinot gris)
- Chorey Les Beaune

Les régionales
- Bourgogne Blanc

- Bourgogne Rouge

L'élaboration des vins passent en premier lieu par la qualité de sa matière première. C'est pourquoi, nous insistons sur un travail soigné, respectueux du cycle végétatif de la plante et de son environnement. Ainsi, la lutte raisonnée à tendance biologique reste le moyen le plus proche de nos convictions : non utilisation d'herbicides, insecticides. Enherbement raisonnée, labour sur la totalité du domaine...

Après un contrôle de maturité de nos vignes, les vendanges sont réalisées manuellement. Un premier tri se fait à la vigne et un second, à son arrivée à la cuverie, à l'aide d'une table de tri. Selon l'état sanitaire de la vendange, nous décidons d'égrapper entièrement ou partiellement ou pas du tout.

Le millésime 2008 est, au domaine, un millésime de grappes entières.

Le moût est ensuite refroidi à une basse température pendant 5 à 12 jours : la macération pré fermentaire favorise l'extraction des composés de la pellicule afin d'augmenter la complexité aromatique et gustative des vins et d'améliorer la couleur.
Après un pressurage doux et contrôlé, les vins sont élevés en fûts de chêne pendant 18 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'une année, 1/3 fûts de deux ans)

Selon Philippe SENARD

« Bonjour Mr Rame,

Emilie m'a demandé de répondre à votre mail concernant les Aloxe – Corton 1er cru les Valozieres

Une première remarque : les valozieres existe en 1er cru et en appellation village.

A ma connaissance le domaine Chapuis commercialise en bts, je pense que la plupart des autres propriétaires vende leur production au négoce.

Quant à la production du domaine en 2008 :

Date de vendanges : 23 septembre 2008

Vinification en grappes entières, sous contrôle des t° de vinification, essentiellement travaillée en remontage quotidien, durée du processus totale : environ 3 semaines.

Les raisins en 2008 avaient de grosse variation de maturité d'où l'importance du tri sur ce millésime.

Les vins de ce millésime sont en devenir, les acidités et les tanins encore bien présents, les arômes frais glissant progressivement vers les aromes secondaires .

Bonne dégustation et au plaisir de vous revoir bientôt à Aloxe corton.

Cordialement,

Philippe Senard

Domaine Comte Senard

1,rue des chaumes- 21420- Aloxe - Corton.France

tel. bureau : +33 (0)3 80 26 40 73

mail: philippe@domainesenard.com »