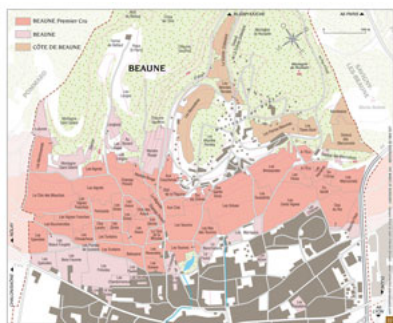


BEAUNE PREMIER CRU "LES MARCONNETS" 2015

BOUCHARD AÎNÉ & FILS

• BEAUNE •



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Histoire

Fidèle à ses valeurs de qualité, d'élégance et de prestige, la Maison Bouchard propose une sélection de villages réputés, de Premiers et Grands Crus de la Bourgogne.

Ces vins ne sont produits qu'en quantités limitées.

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Robe: bel or teinté de reflets jaune paille

Nez: un bouquet frais de fleurs blanches, sur un fond légèrement épicé et des notes de pain fraîchement cuit.

Bouche: riche et veloutée, agrémentée d'une belle vivacité. Ce vin a une longueur en bouche assez exceptionnelle!

Accords mets et vins

Un vin qui se mariera parfaitement avec un filet de carpe fumé au beurre de fenouil, une belle volaille ou du veau en sauce crémeuse, ou encore des sushis.

Service

Servir idéalement à une température comprise entre 12° et 14°C.

Potentiel de garde

Ce premier cru se gardera aisément jusqu'à 10 années en cave.

Origine

Cette appellation village, une des plus grandes de la Côte de Beaune, s'étend sur 410 hectares dont 317 sont classés en 1er Cru.

Dominant la ville de Beaune à son extrême Nord, juste au dessus de la parcelle du Clos du Roi, le climat des « Marconnets » (origine du mot germanique Marconnans) couvre un peu plus de 9 hectares, dont seulement 3 hectares sont dédiés au cépage Chardonnay.

Aujourd'hui, les ouvrages s'accordent à dire que le climat tire son nom de la source qui jadis passait alentours et dont il est question dans plusieurs registres d'époque. Le terme est d'ailleurs dérivé de l'ancien français "marc" signifiant marais.



Vinification et élevage

Les raisins ont été récoltés à la main puis soigneusement triés à leur arrivée en cuverie. Ils ont ensuite été pressés dans un pressoir pneumatique pour obtenir un jus de grande qualité qui garantira la pureté des arômes. Après débourbage, le jus a été entonné dans des fûts de chêne pour la vinification. Enfin, le vin a été élevé sur lies fines sans remise en suspension pendant 12 mois environ dans ces mêmes fûts avec une proportion de 50% de fûts neufs pour soutenir la belle complexité de l'appellation et lui apporter ses notes épicées.

Millésime : 2015

2015 restera en France et particulièrement en Bourgogne un millésime hors du commun, synonyme d'un état sanitaire remarquable en blanc et en rouge.

Dès lors nous avons pu récolter nos Pinots Noirs et Chardonnays dans des conditions optimales de maturité phénolique, propices à des vins qualitatifs, concentrés et équilibrés. Le printemps s'est installé rapidement après un hiver plutôt doux. La floraison s'est déroulée assez rapidement début juin, suivie par une véraison mi-juillet et des raisins que nous avons commencé à récolter fin août pour les parcelles les plus précoces. Nos Pinots Noirs ont parfois malheureusement souffert de températures excessives, ce qui a provoqué de la grillure, d'où une baisse de certains rendements. Cet état sanitaire magnifique et la belle maturité des rafles se sont traduits en cuverie par un tri minimaliste à la réception des raisins une proportion plus importante de vinification en grappes entières pour les rouges, avec des cuvaisons de plus de 3 semaines en moyenne. Les vins blancs se révèlent dès aujourd'hui assez riches et équilibrés, déjà très expressifs sur certaines appellations. Ils sauront faire plaisir aux plus pressés mais raviront les connaisseurs !

2015 s'annonce d'ores et déjà comme un très grand millésime, gourmand dans sa jeunesse, et qui devrait continuer à se révéler au fil des ans en bouteille.