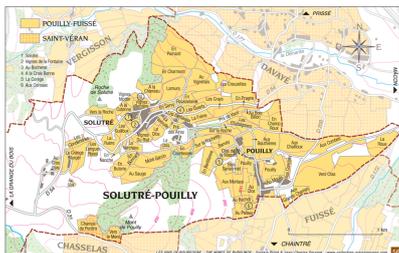


## BOUCHARD AÎNÉ & FILS

• 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.

### Cépage

100% Chardonnay.

### Notes de dégustation

**Robe** : Belle couleur or limpide, avec de beaux reflets verts.

**Bouquet** : Un nez sur l'élégance et la minéralité, avec des touches florales et végétales et une agréable note de miel.

**Palais** : Une expression harmonieuse des arômes du Chardonnay en bouche : des notes d'agrumes dans la jeunesse, puis de fruits blancs comme la poire après 1 à 2 années. Des nuances de noisettes et d'amandes grillées apportent à l'ensemble richesse et saveur pour donner un vin fin et très onctueux.

### Accords mets et vins

Accompagne parfaitement les crustacés, les quenelles, les poissons, les cuisses de grenouilles, les viandes blanches à la crème, la petite friture, les volailles pochées, le ris de veau.

### Service

Servir idéalement à une température située entre 10° et 12°C.

### Potentiel de garde

Cet élégant blanc du sud de la Bourgogne se conservera de 3 à 8 années dans de bonnes conditions.

### Origine

Appellation communale du Mâconnais récoltée sur 4 villages (Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré). Le vignoble s'étend sur 750 hectares exclusivement en blanc.

### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermorégulée, suivi par un élevage partiel en fûts de chêne.



Millésime : 2020

Les mesures sanitaires ont signé ces vendanges mais ne les ont pas empêchées ! Malgré la chaleur et la sécheresse qui ont historiquement marqué l'année, la qualité était au rendez-vous avec toutefois des rendements en baisse, en particulier sur les rouges aux volumes hétérogènes, mais aux beaux équilibres. Globalement l'acidité était présente, gage de vins de garde...

En Bourgogne, l'année 2020 a été marquée par la douceur et par la sécheresse. Dès la sortie d'un hiver sans gel, un temps ensoleillé et sec a dominé le printemps, favorisant un débourrement très précoce. Quelques rares épisodes pluvieux en juin et juillet n'ont pas suffi à éviter le manque d'eau. Avec des températures estivales très élevées et une lumière intense, les vignes ont petit à petit souffert de stress hydrique entraînant un blocage de maturité avant les vendanges.

Le cycle végétatif a été cette fois encore raccourci avec près de trois semaines d'avance sur 2019. Heureusement la récolte a été sauvée par les nuits relativement fraîches. La vendange était magnifique mais avec de très petits volumes en jus sur les rouges (baisse de 30 à 50%), et des degrés raisonnables en dépit de la chaleur. Les blancs ont été au contraire très généreux et ont parfaitement résisté à ces conditions extrêmes.

Les vendanges ont débuté le 21 août avec la Côte Chalonnaise et plus précisément le Givry rouge, puis le 23 août nous avons attaqué la récolte des premiers raisins de Chardonnay avec sur la parcelle du Beaune 1<sup>er</sup> cru Les Marconnets.

Laurent Maire, notre viniculteur, nous livre ses impressions après les premières dégustations :

« Un millésime très prometteur pour les blancs avec un bel équilibre acide/alcool et des notes intenses de fruits blancs. Les fermentations alcooliques en fût ont duré quatre semaines. Les rouges avec des raisins millerands ont donné moins de jus mais de belles couleurs et des arômes prononcés de petits fruits rouges. Un millésime de garde se dessine avec des tannins généreux.

Quelques nuances toutefois selon les terroirs. Les rouges de la Côte Chalonnaise s'expriment plus sur des notes de confiture, la Côte Beaune présente une belle concentration et de belles couleurs. La Côte de Nuits, à ce stade, nous donne de très belles cuvées aux notes de fruits rouges et aux tannins de velours. »