

COTEAUX BOURGUIGNONS RESERVE 101



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.

Histoire

Nouvelle appellation de la Bourgogne créée en 2011, celle-ci au nom évocateur est faite pour mettre en valeur un terroir, un savoir faire et permettre à tout un chacun d'accéder de façon simple et ludique aux vins de Bourgogne. Elle doit offrir à l'amateur la joie de la découverte, le plaisir subtil de la comparaison et le bonheur d'apprendre.... Comme le disait Gaston Roupnel, cette nouvelle appellation Bourguignonne doit réussir « à faire trinquer le monde entier à la santé de la France » ! Elle devient la 101ème appellation de Bourgogne. Comme un clin d'œil, nous l'avons baptisé : Réserve 101

Cépage

100% Gamay

Notes de dégustation

Couleur : Profonde, rouge rubis sertie de légers reflets violacés.

Nez : Pourvu d'une belle intensité, on perçoit des senteurs de fruits rouges écrasés (fraises des bois, cassis) se mariant avec une touche vanillée, torréfiée...

Palais : Bouche charnue à la fois fruitée et épicée. Les tannins sont bel et bien présents tout en restant fondus dans la complexité. Une sensation de sucrosité nous envahit, en osmose avec des arômes fruités ressentis en rétro-olfaction. Le côté toasté est ressenti en fin de bouche procurant une étonnante longueur.

Accords mets et vins

Parfait avec charcuteries, viandes rouges, ragoûts, volailles en sauce, côtes de veau à la moutarde, couscous au poulet et agneau, BBQ, chili con carne, fajitas, tajines, cuisines exotiques (Tofu, Donburi, Tempura...) et fromages.

Service

A déguster idéalement à 15-16°C en apéritif ou en accompagnement d'un cocktail dînatoire, et autour de 17-18°C avec un repas.

Potentiel de garde

Les Coteaux Bourguignons sont commercialisés « prêt à boire », ils peuvent toutefois se garder 2 à 3 ans.

Origine

Appellation régionale, issue principalement du cépage Gamay, notre Coteaux Bourguignons peut se produire dans l'ensemble de la grande Bourgogne.





Vinification et élevage

Assemblage de divers crus du beaujolais et d'autres vins issus du Sud de la Bourgogne dans le secteur de Gleizé.

Nature du sol : granitiques.

Age moyen des vignes : 45 ans

Les raisins sont éraflés à 30%. La phase de macération dure environ 15 jours durant laquelle des remontages et délestages sont effectués à intervalles réguliers. Les températures sont contrôlées et maintenues entre 25 et 28°C. Après pressurage, ces températures sont abaissées afin de conserver la palette aromatique. Afin d'obtenir un mariage subtil entre les arômes fruités du cépage et les arômes charmeurs du bois, l'élevage se fait en cuve inox mais aussi en petite proportion sous bois. La fermentation malolactique est réalisée à 100% afin d'arrondir le vin, de diminuer son acidité et de commencer sa préparation à la mise en bouteille

Millésime : 2013

Le millésime 2013 est considéré comme une année relativement tardive. En effet, la pluviométrie a été assez conséquente durant la période végétative. L'été a été mitigé entre chaleurs et pluies. Les vendanges pluvieuses et fraîches ont débuté fin septembre et ont donné de petits raisins sains, qui se sont enrichies en sucre, en couleur et en matière grâce à une période chaude et ensoleillée juste avant les vendanges. Ce millésimé sera marqué par la finesse, l'élégance, l'équilibre. Et un subtil mélange d'arômes floraux et fruités. Un millésime complexe, suave et charmeur.