



RULLY, MERCUREY ET MERCUREY 1^{er} CRU
20 HECTARES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



6, Rue de Chaux ~ BP4 ~ 21700 NUITS-SAINT-GEORGES ~ FRANCE
Tél. : 03 80 62 43 01 ~ Fax. : 03 80 62 43 16
www.louismax.bio ~ louismax@louis-max.fr ~ www.facebook.com/Maison.Louis.Max



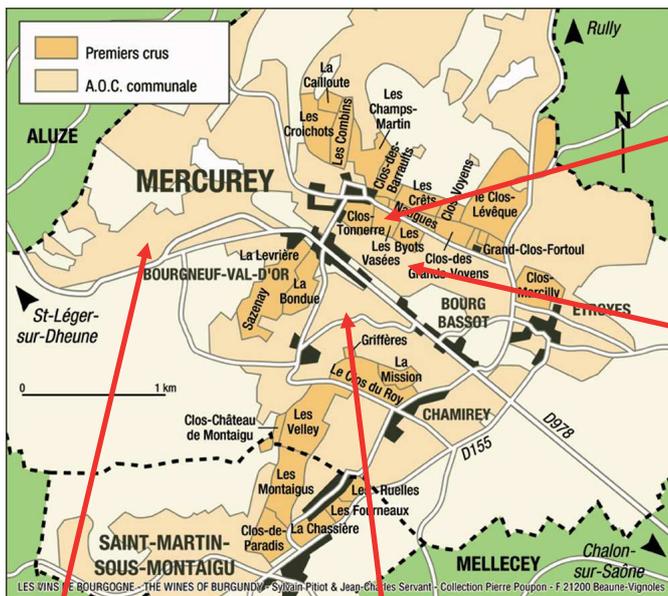


DOMAINE la MARCHE

Le Domaine la Marche est un fleuron du vignoble bourguignon.

Propriétaire du fameux monopole "Clos la Marche», le domaine s'étend sur 24 hectares et comprend les premiers crus et climats suivants :

- ✿ Bourgogne Côte Châlonnaise, rouge et blanc
- ✿ Bourgogne rouge et blanc
- ✿ Rully les Plantenays, blanc
- ✿ Mercurey Clos la Marche, rouge, Monopole
- ✿ Mercurey 1^{er} cru les Vasées, rouge
- ✿ Mercurey Vignes du Domaine, rouge
- ✿ Mercurey Les Caudroyes, blanc
- ✿ Mercurey les Rochelles, blanc

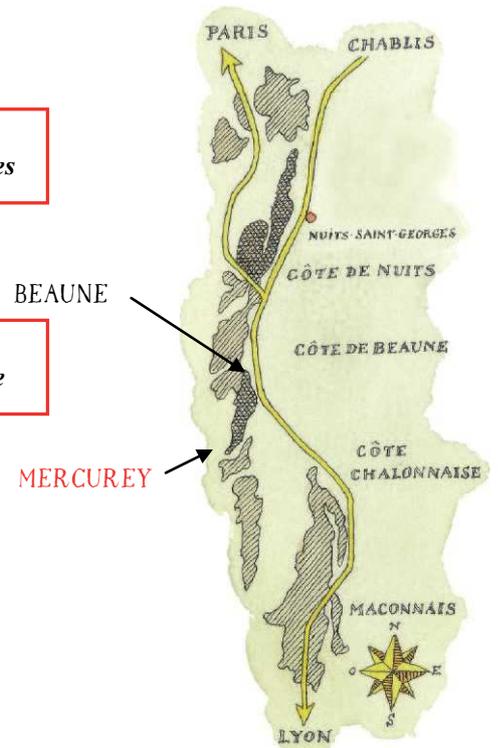


MERCUREY
1^{er} cru Les Vasées

MERCUREY
Clos La Marche

MERCUREY
Les Rochelles

MERCUREY
*Les Caudroyes
Rouge et Blanc*





DOMAINE la MARCHE

Alain Charleux, le régisseur et chef de culture, mène une conduite de la vigne respectueuse du terroir et de l'environnement. L'ensemble des surfaces sont maintenant cultivées en labour afin de laisser s'exprimer au mieux les caractéristiques de nos sols. Les rendements sont parfaitement maîtrisés afin d'atteindre la parfaite maturité des raisins. Les vendanges sont 100 % manuelles, et transportées en caisse sans trituration.

Le Domaine a démarré en 2008 sa conversion en agriculture biologique : ECOCERT est notre organisme de contrôle et nous sommes certifiés en Agriculture Biologique depuis la vendange 2011. Nous bénéficions de l'expérience de notre chef de culture qui a déjà conduit en agriculture biologique différents domaines de la Côte Châlonnaise.



Le Domaine la Marche est l'un des plus vastes domaines conduits totalement en agriculture biologique sur la Bourgogne.

Les vins sont vinifiés dans nos caves centenaires de Nuits-Saint-Georges et élevés en fûts de chêne français.

Les vins du Domaine la Marche sont distribués par la Maison Louis Max à Nuits Saint Georges, propriétaire du domaine depuis 1996. Les vins sont présents sur les tables des + grands restaurants du monde entier de Paris à Tokyo en passant par New York et Moscou.





DOMAINE la MARCHE

RECOMPENSES

BURGUNDY REPORT - BILL NANSON 2019
Mercurey Clos la Marche Monopole 2017
«Bravo ! Très bon millésime»



JAMES SUCKLING.COM 2019
Mercurey Clos la Marche Monopole 2016- 92

DECANTER 2018
Bronze : Mercurey Clos la Marche Monopole 2016



BURGUNDY REPORT - BILL NANSON 2018
«Un excellent Mercurey, Bravo !»
Mercurey Clos la Marche 2016



JAMES SUCKLING.COM 2018
Mercurey clos la Marche Monopole - 93

BURGUNDY REPORT - BILL NANSON 2017
Mercurey Clos la Marche 2015 « Fantastique»

DECANTER 2016
Argent : Mercurey Clos la Marche 2014



BURGUNDY REPORT - BILL NANSON 2016
Mercurey Clos la Marche 2014 « Brillant»



JAMES SUCKLING .COM 2016
Mercurey Clos la Marche 2014 - 91

GUIDE HACHETTE 2016
Mercurey Clos la Marche 2013 - Mention



DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011
ARGENT – MERCUREY rouge 2009
BRONZE – MERCUREY 1er CRU LES VASEES 2009



DECANTER WORLD WINE AWARDS 2010
ARGENT – MERCUREY 1er CRU LES VASEES 2008
COMMEDEE – MERCUREY ROUGE 2008



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011
ARGENT – MERCUREY LES ROCHELLES 2009
BRONZE - MERCUREY rouge 2009
BRONZE – MERCUREY 1er CRU LES VASEES 2009



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2010
COMMEDEE MERCUREY LES ROCHELLES 2008

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2011
OR MERCUREY ROUGE 2009

CONCOURS DES GRANDS VINS DE France MACON
OR MERCUREY ROUGE 2008
BRONZE MERCUREY 1^{er} CRU LES VASEES 2008

CONCOURS GENERAL AGRICOLE Paris 2011
BRONZE
MERCUREY 1^{er} CRU LES VASEES 2009
MERCUREY CLOS LA MARCHE 2009



CONCOURS GENERAL AGRICOLE Paris 2010
ARGENT
BOURGOGNE COTE CHALONNAISE ROUGE 2008
MERCUREY 1^{er} CRU ROUGE 2008
MERCUREY ROUGE (LES CAUDROYES) 2008

BURGONDIA D'OR 2011
OR MERCUREY ROUGE 2009



BRONZE
MERCUREY ROUGE (CLOS LA MARCHE) 2008

CHANTEFLUTAGE 2010
MERCUREY 1^{er} CRU LES VASEES 2009

118ème CONCOURS DES VINS DE LA COTE CHALONNAISE
OR MERCUREY LES ROCHELLES 2007

BURGONDIA D'OR - MEURSAULT 2010
OR BOURGOGNE COTE CHALONNAISE 2008



DOMAINE la MARCHE



Mercurey Rouge



CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis, d'une très belle intensité, limpide et brillante.

Au nez, des notes fines de boisé vanillé, associées à des petits fruits rouges (fraise, groseille), tout en élégance.

En bouche, beaucoup de matière, les tanins sont soyeux, des fruits rouges, belle longueur et belle persistance.

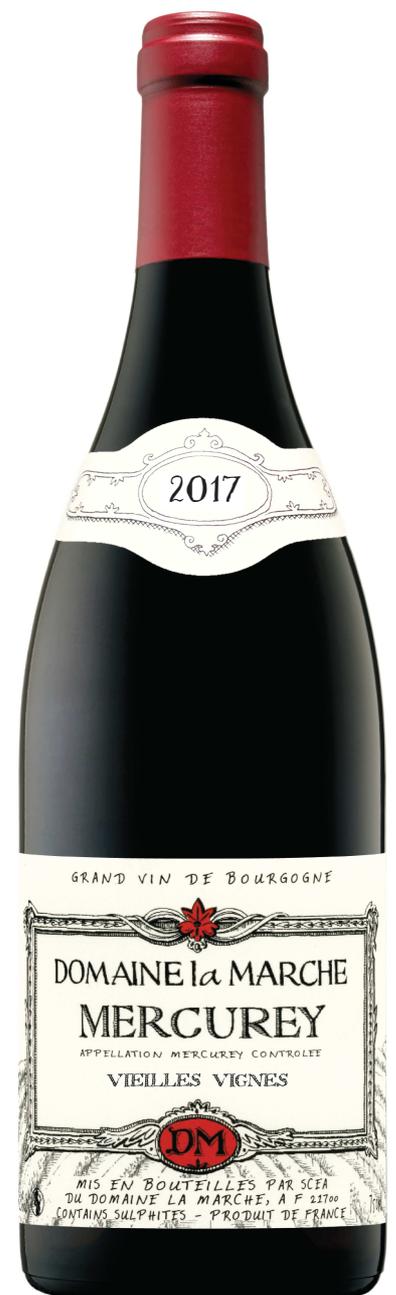
ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement vos viandes rouges grillées, vos gibiers en sauce et les fromages corsés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 16°.

Il gagnera à être conservé 3 à 5 ans en cave.





DOMAINE la MARCHE



Mercurey Blanc



TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection des plus belles vignes du Domaine la Marche, 25 hectares en Mercurey, cultivé en agriculture biologique depuis 2008. Le sol est composé d'argile et de marne, avec une bonne proportion de calcaire.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 25% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Jolie couleur or pâle, brillante et très limpide.
Au nez, des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches et de miel.
Une bonne sensation de fruits mûrs en bouche, avec une pointe d'agrumes, enrobé d'un léger boisé vanillé. Finale longue et persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait avec les plats de fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce. Egalement idéal pour l'apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 12°.
Déjà très agréable, il s'améliorera pendant les 5 prochaines années.





DOMAINE la MARCHE



Côte Chalonnaise Rouge



TERROIR

Unique cépage de la Côte, le pinot noir est notre fierté. En Côte Chalonnaise, il est fruité, gourmand, rond, généreux, facile. Les vignes sont situées sur le Domaine La Marche, un magnifique domaine de 24 hectares cultivé en agriculture biologique depuis 2008 et propriété de Louis Max.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures, puis élevage partiel en fût de chêne.

DEGUSTATION

Rouge vif avec de jolis reflets violacés.

Un nez rempli d'arômes de petits fruits rouges (framboises, cerises)

En bouche, des tanins soyeux et fondus, et beaucoup de fruité.

ACCORDS METS ET VIN

Se marie parfaitement avec toutes vos viandes rouges, vos gibiers, ainsi que vos fromages forts.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à déguster à 16°.

C'est un vin prêt à boire, mais qui peut se conserver plusieurs années dans de bonnes conditions.





DOMAINE la MARCHE



Côte Chalonnaise Blanc



TERROIR

Les vignes sont situées sur le Domaine La Marche, un magnifique domaine de 24 hectares cultivé en agriculture biologique depuis 2008 et propriété de Louis Max. Les sols sont riches en calcaire, ce qui convient parfaitement au cépage Chardonnay.

CEPAGE

100% Chardonnay.

VINIFICATION

Vendanges manuelle, avec tri rigoureux avant la vinification. Fermentation en cuve inox, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or pâle brillante.

Un nez de fruits à chair blanche (pêche, poire) avec une pointe d'agrumes et de miel.

En bouche, c'est un vin généreux et riche, bien équilibré.

ACCORDS METS ET VIN

En apéritif, sur des entrées comme les pâtés chauds, les tourtes mais aussi tout ce qui est très régional comme les cuisses de grenouilles grillées persillées, les escargots de Bourgogne, les pauchouses. Les poissons sauront aussi lui faire honneur.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Se boira frais, entre 12 et 14°C.

Un vin prêt à boire mais qui gagnera à être conservé pendant au moins deux ans.





DOMAINE la MARCHE



Rully



TERROIR

Le vignoble de Rully est situé au sud de la Bourgogne, en Côte Chalonnaise. Ce Rully est issu du Domaine la Marche, un magnifique Domaine produisant du Mercurey, du Mercurey 1^{er} Cru et du Rully, sur 25 hectares. Le climat les Plantenays se trouve au sommet d'un plateau, à 300 m d'altitude, orienté Est et Sud. Le sous-sol argilo-calcaire est recouvert d'une terre rouge, peu profonde et caillouteuse.

La conversion en agriculture biologique a commencé en 2013.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage pendant 12 mois en fût de chêne, dont 25% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Une belle robe jaune or pale aux reflets verts.

Au nez, des arômes floraux d'acacia, de chèvrefeuille et de fruits frais (agrumes et pêche blanche).

Très fruité en bouche, c'est un vin très bien équilibré, frais, qui possède une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, ce vin sera parfait sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé ou une volaille en sauce.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Agréable jeune, ce Rully peut également être conservé pendant 5 ans pour plus de complexité.





DOMAINE *la* MARCHE