

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023



Grands Villages, appellations régionales ou cuvées hommages, les vins de la Maison portent l'empreinte Bouchard Aîné & Fils, devenue depuis 1750 une signature de prestige, synonyme d'excellence et de savoir-faire grâce à des hommes d'exception.

Chargés d'histoire et de saveurs, ils se déclinent en une gamme complète pour permettre à tous les connaisseurs et amateurs du monde de découvrir la richesse et l'incroyable potentiel des nobles cépages de leur région d'origine.

UNE ÉPOPÉE BOURGUIGNONNE

Bouchard Aîné & Fils, c'est plus de 250 ans d'histoire et 9 générations dédiées à l'excellence du Pinot Noir et du Chardonnay. Le Pavillon Bouchard (18ème siècle), à Beaune, abrite les caves de la Maison où se perpétue la tradition de la qualité et de l'élégance dans l'élaboration et l'élevage de grands vins de Bourgogne.

CÉPAGE

100% Pinot Noir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : élégante couleur rubis pourpre.

Nez : un bouquet fin et subtil porté par des arômes de petits fruits noirs.

Palais : la bouche est souple, ronde, avec des tanins fondus et une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster sur une belle assiette de charcuterie, un pâté en croûte, des pâtes cuisinées à l'italienne, un coq au vin, un bœuf bourguignon, un bœuf aux carottes ou un camembert.

SERVICE

Servir idéalement à une température autour de 15 °C.

POTENTIEL DE GARDE

Ce vin est prêt à boire et peut encore se garder durant les cinq prochaines années.

ORIGINE

L'appellation Bourgogne rouge couvre environ 2000 hectares répartis sur l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne et s'étend sur 384 communes. En partant, au Nord, de la région de Chablis et de l'Auxerrois, jusqu'au Sud, à la région du Mâconnais, en passant par la Côte d'Or et la Côte Chalonnaise, les Bourgogne sont issus d'une grande diversité de terroirs.

Pour notre Bourgogne rouge, les raisins de Pinot Noir sont issus principalement de vignobles sélectionnés au sud de la Bourgogne, en Côte Chalonnaise et Côte de Beaune et, pour une plus petite partie, sur la Côte de Nuits.

C'est à cette étape, lors de la sélection des terroirs et vignerons partenaires, que notre viniculteur joue un rôle très important, afin de permettre au Pinot Noir de s'exprimer parfaitement dans le respect du savoir faire, de la tradition de qualité, d'élégance et de prestige de la Maison.



BOURGOGNE PINOT NOIR 2023



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont éraflés puis entonnés dans des cuves inox thermorégulées pour la fermentation (18 à 25 jours). Les pigments, tanins et arômes sont extraits délicatement grâce à des pigeages et remontages réguliers. Assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois principalement en cuves inox mais une partie est entonnée en fûts de chêne (30% de fûts neufs) afin d'arrondir les tanins et d'apporter plus de complexité au vin.



MILLÉSIME : 2023

Les conditions climatiques idéales de 2023 en Bourgogne, caractérisées par un printemps favorable, un été chaud avec des nuits fraîches, des précipitations modérées et une récolte précoce à l'automne, ont joué un rôle déterminant dans les beaux rendements et dans la qualité exceptionnelle des raisins au moment des vendanges.

Les vins blancs se distinguent par leur élégance, leur complexité ainsi qu'une belle vivacité. Les arômes subtils de fruits à chair blanche, d'agrumes et de notes florales ajoutent à leur fraîcheur remarquable.

Les vins rouges se révèlent puissants et équilibrés, avec des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que des nuances épicées et minérales. Les tanins soyeux apportent une structure élégante, promettant un vieillissement harmonieux.

En résumé, des vins expressifs et fruités qui ont de très beaux profils aromatiques.



NOTRE VINICULTRICE : AMÉLIE FAIVRET

Cette oenologue diplômée n'est pas « tombée dans le vin » par hasard. Fille et petite-fille de vignerons de Meursault, à la pointe nord du fameux Triangle d'Or, d'où sont issus les plus beaux vins blancs de Bourgogne, elle est particulièrement attachée aux cépages nobles de sa région d'origine.

Un ancrage fort à la tradition et au style bourguignons qu'Amélie tente d'exprimer dans chacun de ses vins, pérennisant à son tour le savoir historique de la Maison en matière de qualité, d'élégance et de prestige dans la sélection et l'élaboration des vins et reprenant un flambeau fièrement tenu par 9 générations de pionniers ambitieux et exigeants.



Credit Photo : Serge Chapuis.