

CHÂTEAU

CLOS
DE
BOÛARD

MONTAGNE
SAINT-ÉMILION

CORALIE DE BOÛARD

2017

CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÛARD

“ Le vin présente une belle robe profonde et dense, le nez est intense sur les fruits frais bien mûrs (fraise et cerise) des notes de fumée, d'épices douces et un élégant caractère floral.

Un vin gourmand, charmeur et harmonieux aux tannins riches et soyeux. La finale est intense, longue et fraîche. Accessible dans sa jeunesse grâce à son équilibre, la précision de ses tanins et sa tension, ce cru présente un grand potentiel de garde pour les plus patients. ”

DAME
DE
BOÛARD

“ Une autre expression du terroir de Clos de Boüiard. Ce vin présente des arômes de fruits mûrs, herbes aromatiques rôties et des notes d'épices douces. Des tannins veloutés, son coté fruité et son joli volume en bouche lui donne un caractère hédoniste et immédiatement accessible. ”



CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÜARD

Château Clos de Botiard possède un terroir bien exposé, de 30 hectares, sur la commune de Parsac, historiquement réputée pour la richesse et la qualité de ses terroirs exceptionnels Argilo-Calcaire. Située à proximité de Grands Crus Classés et assimilés de Saint-Emilion : les châteaux Fombrauge, Laroque, Rocheyron, Croix de Labrie, Château Louis, Fleur Cardinale, Valandraud et Troplong Mondot. La propriété bénéficie d'une biodiversité et d'un éco-système privilégiés avec une forte présence de vieilles vignes. Des investissements de restructuration du vignoble sont en cours afin d'élaborer des vins de grande qualité aux tanins soyeux, veloutés, respectueux du fruit, plein d'élégance, de gourmandise et de fraîcheur, des vins signature du savoir-faire et de l'expertise familiale.



DAME
DE
BOÜARD

Dame de Botiard est le second vin de Château Clos de Botiard. Une autre expression du terroir de Clos de Bouard avec une forte proportion de Cabernets. Ce vin présente des arômes de fruits mûrs, herbes aromatiques rôties et des notes d'épices douces. Des tannins veloutés, son coté fruité et son joli volume en bouche lui donne un caractère hédoniste et immédiatement accessible...

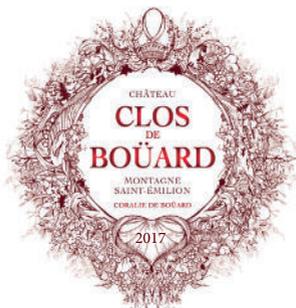
MILLÉSIME 2017 : UN MILLÉSIME INATTENDU !

Démarré sous le signe de la précocité, ce millésime aura finalement des vendanges qui s'étalent sur plusieurs semaines avec des merlots ramassés au mois de septembre, bien équilibrés, sur la fraîcheur, ce qui correspond aussi à une tendance, au gout actuel des consommateurs. Ces raisins donnent des jus concentrés en fruits rouges, avec une acidité qui soutient cette fraîcheur aromatique. Il faudra attendre la deuxième semaine d'octobre pour que les cabernets francs puis sauvignons arrivent à maturité. Là aussi la fraîcheur des jus, leur belle acidité aux côtés épicés, aux notes de petits fruits sauvages sont au rendez vous. L'extraction lors des vinifications, sera un maître mot de la réussite des équilibres du vin fini. Cette extraction s'est faite tout en douceur, privilégiant le toucher des tanins et signera ainsi l'ADN du millésime. Les couleurs sont belles, foncées sans être noires, vives, intenses. C'est avant tout un millésime d'appétence, de sapidité où la pureté du fruit est gardée par une climatologie et une vinification adaptée. Pour tous ceux qui n'ont pas été affectés lourdement par le gel, vécu pour certains comme une amputation, ce millésime s'inscrit dans la lignée des très belles expressions bordelaises. Equilibre, pureté, structure des tanins, fraîcheur et appétence.

La partie haute du vignoble du Château Clos de Botiard, de par sa situation, n'a pas du tout souffert du gel. D'autres parcelles malheureusement n'ont pas été épargnées mais grâce à un travail intense dans la vigne tout au long de l'été pour accompagner au mieux le vignoble, nous avons su tirer le meilleur du terroir pour faire de 2017 un millésime inattendu !



FICHE TECHNIQUE



Vignoble : 30 hectares (en production)

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Argilo – calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : Merlot 19 ha 62

Cabernet Franc 7 ha 34

Cabernet Sauvignon 2 ha 59

Production : 18 hecto / ha

Sélection : manuelle, table de tri Mistral et machine à oeil optique

Œnologue consultant : Hubert de Boüiard de Laforest

Wine-Maker : Coralie de Boüiard de Laforest

Vinification : Macération pré-fermentaire de 8 -10 °C

Fermentation alcoolique

Macération de 3 à 5 semaines

Fermentation malolactique en barrique

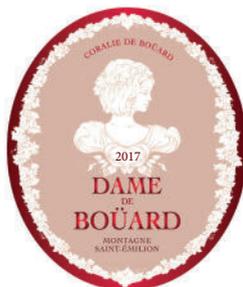
Vinification intégrale sur une sélection parcellaire, pigeage manuel

Élevage : 18 à 24 mois, 50 % barriques neuves

Assemblage : 100% Merlot



FICHE TECHNIQUE



Vignoble : 30 hectares (en production)

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Argilo – calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : Merlot 19 ha 62

Cabernet Franc 7 ha 34

Cabernet Sauvignon 2 ha 59

Production : 18 hecto / ha

Sélection : manuelle, table de tri Mistral et machine à oeil optique

Œnologue consultant : Hubert de Boüiard de Laforest

Wine-Maker : Coralie de Boüiard de Laforest

Vinification : Macération pré-fermentaire de 8 -10 °C

Fermentation alcoolique

Macération de 3 à 5 semaines

Fermentation malolactique en barrique

Vinification intégrale sur une sélection parcellaire, pigeage manuel

Élevage : 10 à 14 mois, 30 % barriques neuves

Assemblage : 100% Merlot



CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÜARD

10, route de Saint-Christophe - Lieu Dit musset
33570 Montagne
Tél : +33 (0)5 57 25 25 13
c.debouard@lafleurdebouard.com