

*“ Un cuvier avant gardiste unique au monde ”*

Une situation exceptionnelle pour un vignoble de grande qualité, situé au cœur de la rive droite, bordant le grand plateau de Pomerol et à proximité de Saint-Émilion.

Le vignoble de La Fleur de Boüard allie le miracle de la terre, de la vigne et du ciel. Un nouveau destin pour ce vignoble repris par un homme de grande tradition viticole.

Hubert de Boüard de Laforest, co-proprétaire du Château Angéhus, Premier Grand Cru Classé “A” de Saint-Émilion dont il s’occupe et assure la vinification depuis 30 ans, est œnologue diplômé à la faculté de Bordeaux. Il est aussi consultant pour de prestigieux vignobles à Bordeaux ainsi qu’à l’étranger. Avec ses enfants, Coralie, Stéphanie, Matthieu et Quentin, ils se passionnent pour offrir à ce cru un dessein clairement affiché : réaliser à La Fleur de Boüard un cru exceptionnel.

#### **VIGNOBLE**

**Propriétaires :** Hubert de Boüard de Laforest et ses enfants.

**Directeur technique :** Philippe Nunes.

**Appellation :** Lalande de Pomerol.

**Création :** Achat du vignoble en juin 1998.

**Superficie :** 25,2 hectares.

**Sols :** Le plateau de Néac, à 3 km du plateau de Pomerol : 16,7 ha avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol. Le plateau de Lalande de Pomerol, à moins de 2,5 km du plateau de Pomerol, 8,5 ha d’un seul tenant, est situé sur une étonnante croupe graveleuse comportant 15% à 20% d’argiles.

**Encépagement :** 85% Merlot, 7% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon.

Densité moyenne de plantation de 6 500 à 8 500 pieds/ha.

**Age moyen du vignoble :** 25 ans.

**Conduite du vignoble :** Mode de conduite en taille girondine à 2 bras avec éboutonnage un œil sur deux. Effeuillage des deux côtés à la floraison. Vendanges vertes afin de réguler les rendements de 30 à 45 hl/ha. Vendanges manuelles dans des petites cagettes.

#### **VINIFICATION**

Un cuvier suspendu avec des cuves tronconiques inversées uniques au monde, permettant un travail exclusivement par gravité. La vendange est triée après un passage en chambre froide à l’aide d’une trieuse optique dernière génération. Macération préfermentaire 8-10°C suivie de la fermentation alcoolique et une macération de 3 à 5 semaines. Entonnage dans des fûts exclusivement en chêne français. Fermentation malolactique en barriques. 75 à 80% de barriques neuves. De la réception de la vendange à la mise en bouteille, l’ensemble du process se fait par gravité.

#### **ÉLEVAGE**

18 à 24 mois, pas de collage, pas de filtration.

#### **PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**

90 000 à 120 000 bouteilles.

**LA FLEUR DE BOÜARD - 33500 POMEROL - FRANCE - TÉL. (33) 05 57 25 25 13 - FAX (33) 05 57 51 65 14**

**www.lafleurdebouard.com - e-mail : contact@lafleurdebouard.com**

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

