

## Technicité

*Un savoir-faire innovant  
signature de la famille de Boüard  
de Laforest*

La méthode d'élaboration de la famille de Boüard de Laforest repose sur un savoir-faire innovant et la rigueur d'une double approche technique et scientifique.

Le chai unique au monde de Château « La Fleur de Boüard » permet d'extraire la plus belle expression de ce terroir de Lalande-de-Pomerol, grâce à un procédé révolutionnaire.

Une quête de finesse et de perfection nourrie par le respect du terroir et les analyses précises effectuées dans le laboratoire œnologique intégré au domaine.



CHATEAU  
...  
*La  
fleur de  
Boüard*

12 Bertineau, BP 7, 33500 Pomerol

Tél : +33(0) 5 57 25 25 13

contact@lafleurdebouard.com

www.lafleurdebouard.com



BEE BORDEAUX - Crédit photos : Deepix, PhChaumes, JB Nadeau



CHATEAU  
  
*La  
fleur de  
Boüard*  
∞

# Naissance d'un nectar

## *De l'intuition à la reconnaissance*

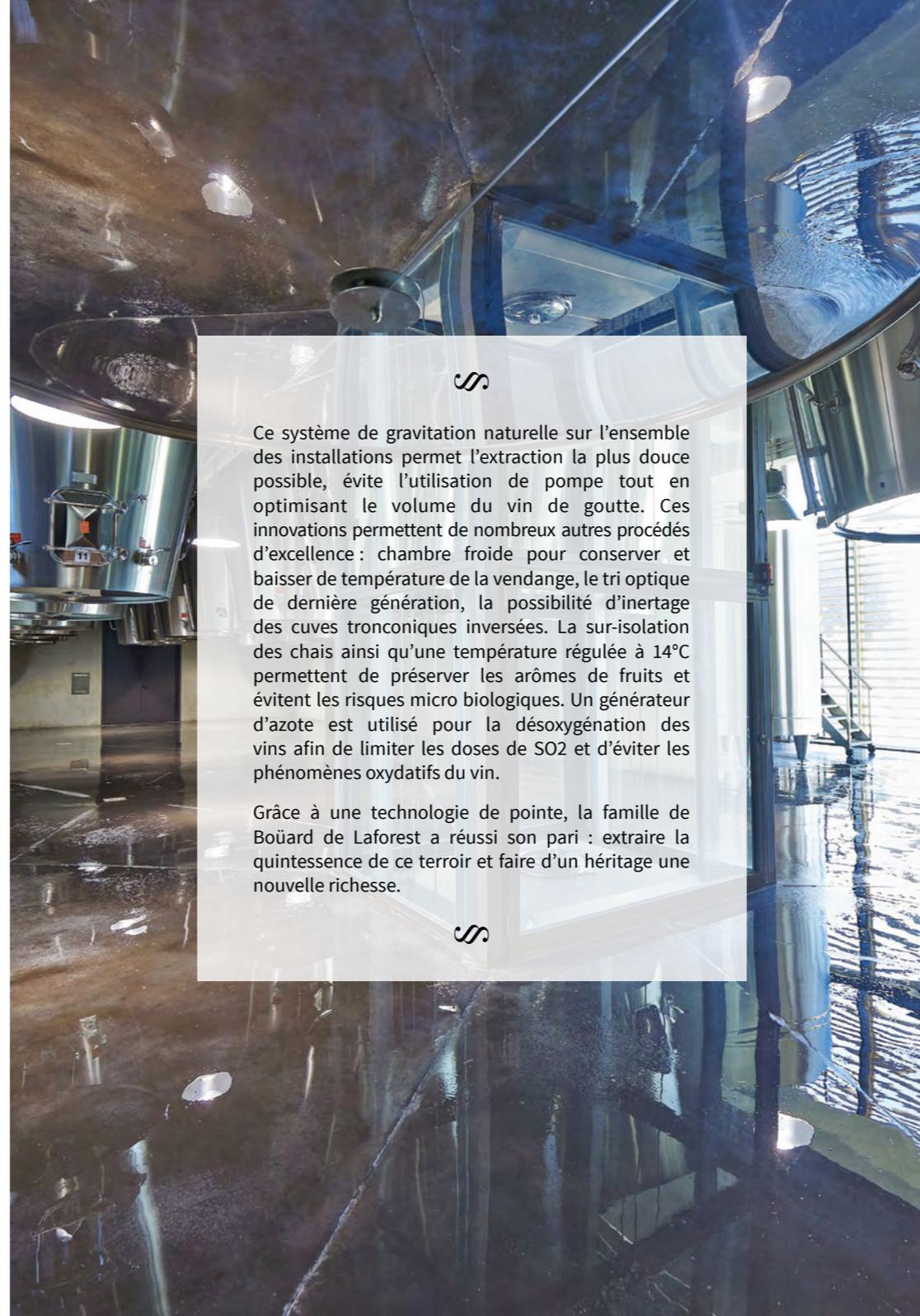
Château La Fleur de Bouïard est né de la profonde croyance de son propriétaire, Hubert de Bouïard de Laforest, dans la richesse des terroirs de Lalande-de-Pomerol. Accompagné de ses enfants Coralie et Matthieu, il met son savoir-faire technique et œnologique au service d'une démarche innovante et respectueuse de son environnement. Grâce à une approche précise et vertueuse, la famille de Bouïard élabore des vins d'une exceptionnelle finesse, dignes des plus grandes appellations bordelaises.



## *Une famille de grande tradition viticole*

La grande diversité des sols du vignoble de Château La Fleur de Bouïard, constitués d'argiles, de graves et de sables, donne à ce terroir une nature généreuse favorable à l'encépagement du domaine (80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon).

La famille de Bouïard de Laforest met en œuvre tout son savoir-faire pour que cette fleur précoce devienne un fruit éclatant et charnu. Grâce à une approche rigoureuse, fondée sur une grande tradition viticole respectueuse de l'équilibre de la nature et sur des savoirs œnologiques et scientifiques, elle veille soigneusement à l'épanouissement de son vignoble.



Ce système de gravitation naturelle sur l'ensemble des installations permet l'extraction la plus douce possible, évite l'utilisation de pompe tout en optimisant le volume du vin de goutte. Ces innovations permettent de nombreux autres procédés d'excellence : chambre froide pour conserver et baisser de température de la vendange, le tri optique de dernière génération, la possibilité d'inertage des cuves tronconiques inversées. La sur-isolation des chais ainsi qu'une température régulée à 14°C permettent de préserver les arômes de fruits et évitent les risques micro biologiques. Un générateur d'azote est utilisé pour la désoxygénation des vins afin de limiter les doses de SO2 et d'éviter les phénomènes oxydatifs du vin.

Grâce à une technologie de pointe, la famille de Bouïard de Laforest a réussi son pari : extraire la quintessence de ce terroir et faire d'un héritage une nouvelle richesse.



## Les Vins



### *Le plus*

#### *La Quintessence*

Fruit des plus anciennes vignes enracinées dans un terroir de grosses graves posées sur argiles, Le Plus de La Fleur de Bouïard exprime toute la richesse des vieux Merlots de la propriété, à partir desquels il est exclusivement élaboré. Les très vieilles vignes produisent naturellement des rendements très faibles (15 à 20 hl/ha). Un élevage long de 33 mois, en barriques dont 18 mois sur lies fines, apporte à ce vin finesse et suavité. Avec un équilibre parfait et une belle fraîcheur, ce vin riche et ample révèle une grande palette aromatique et une exceptionnelle élégance.



### *La fleur*

#### *L'Accomplissement*

Château La Fleur de Bouïard incarne l'éclosion brillante de la graine plantée par la famille de Bouïard dans ce vignoble en 1998. Grâce au savoir-faire innovant d'Hubert, Coralie et Matthieu de Bouïard, accompagnés par Philippe Nunes Directeur Technique, Château La Fleur de Bouïard s'épanouit pleinement et s'impose désormais comme le pilier de l'appellation Lalande-de-Pomerol. Assemblé à 80% de Merlot, 15% de Cabernet-Franc et 5% de Cabernet-Sauvignon, il est vinifié par gravité en petites cuves tronconiques, parcelle par parcelle. Son élaboration s'achève par un élevage sous chêne de 18 à 24 mois, à 75% en barriques neuves.



### *Le lion*

#### *L'Emblème*

Dernier né de la famille, Le Lion de La Fleur de Bouïard est issu des jeunes vignes du domaine. Second vin du Château La Fleur de Bouïard depuis 2011, il bénéficie d'une fermentation douce identique, en cuves tronconiques inversées, avant d'être intégralement vinifié par gravité. Suave et puissant, Le Lion de La Fleur de Bouïard exprime une intensité fruitée, rehaussée par un élevage soigneux de 12 mois (15% en barriques de chêne neuves) qui dévoile de fines notes boisées.