



# LES NOUVELLES DE BOISSET

N°38 - HIVER 2016/2017

Articles disponibles sur [www.boisset.com](http://www.boisset.com) et [www.boissetcollection.com](http://www.boissetcollection.com)

**ACTUALITÉS** 2-4

Magnifiques vendanges 2016 !  
Bouchard Aîné & Fils mécène  
Boisset & Street Art on The Roc  
Wattle Creek

**BOURGOGNE** 5-9

J. MOREAU & FILS 5  
En magnum  
DOMAINE DE LA VOUGERAIE 6  
Replantations  
JEAN-CLAUDE BOISSET 7  
Le temps sans artifice  
Le Clos de la Roche plébiscité  
ANTONIN RODET 8  
Saint-Vincent 2017  
ROPITEAU FRÈRES 8  
Mise des 2015  
BOUCHARD AÎNÉ & FILS 9  
Sur la route des épices

**BEAUJOLAIS** 10

CHÂTEAU DE PIERREUX  
Bientôt un vin blanc  
MOMMESSIN  
3 Grandes Mises de plus

**JURA** 11

DOMAINES HENRI MAIRE  
De l'ombre à la lumière

**VALLÉE DU RHÔNE** 12

BOUACHON  
Énergie solaire  
BONPAS  
Accord gourmand

**LANGUEDOC** 13

FORTANT  
Grand Héritage 2014  
Web série saison 2

**VINS EFFERVESCENTS** 14-15

LOUIS BOUILLOT  
Sur la toile et sous la mer...  
Nouveaux millésimes  
Encore plus de chic !

**CALIFORNIE** 16-18

RAYMOND VINEYARDS 16  
Bride Valley de Steven Spurrier  
DE LOACH VINEYARDS 16  
Nouvelles dégustations  
BUENA VISTA WINERY 17  
Victoire un Champagne !  
Prix d'excellence  
JCB BY JEAN-CHARLES BOISSET 18  
Inédite dégustation interactive  
N°69 à déshabiller  
Nouveaux N°13 et N°65

**AGENDA** 19

NEIGE présente Smac !



*La famille Boisset  
ouvre la Maison à Vougeot*

un écrin pour ses grands vins de famille, signé du décorateur Jacques Garcia. (voir page 3)



IMPRIMÉ SUR  
PAPIER RECYCLÉ

## VENDANGES 2016

*Petits volumes dans certains terroirs, mais très beaux raisins.*

*Un grand millésime en perspective confirmé par les premières gorgées de primeur !*

### *Du Sud au Nord, au fil des récoltes*

En France la météo a été très chaotique durant tout le cycle végétatif, avec un hiver trop doux et très sec, un printemps très pluvieux et un été caniculaire, des gels assassins en Bourgogne et à Chablis. Si certaines régions comme le Jura et les Côtes-du-Rhône s'en sortent mieux que d'autres en terme de quantité, la qualité fut la constante générale. En Californie une météo clémente aussi bien dans la région de Sonoma que de Napa. Survol des vendanges sur le vignoble de la famille qui se sont étalées d'août avec la Californie et le Languedoc à mi-octobre sur le Jura.

### *Languedoc*

Comme souvent, c'est le sauvignon blanc qui a débuté (avec cinq jours de retard par rapport à 2015), suivi du pinot noir et du chardonnay. Quelques épisodes de grêle ont touché les vignobles du sud mais à l'exception de la région du Pic St Loup très affectée, cela n'a pas eu d'incidence sur la qualité. Un état sanitaire parfait, un poids de baies et un rendement en jus faibles entraînant de belles concentrations et une pureté du fruit. De bon augure pour la qualité des vins.

### *Vallée du Rhône*

La fin de l'été a été marquée par la sécheresse sur certains secteurs de la Vallée du Rhône méridionale et un mistral positif, car un grand millésime à Châteauneuf-du-Pape est toujours un millésime venteux avant vendanges ! Les blancs sont déjà très expressifs au nez, sur le fruit, avec de beaux équilibres acides qui laissent une finale sur la fraîcheur.

Les premiers rouges ont des couleurs denses et profondes, les nez sont nets, francs et aromatiques. De magnifiques tannins soyeux et bien présents, et de belles longueurs qui laissent présager un millésime remarquable, mais laissons le temps au vin de se faire...

### *Beaujolais*

Les vendanges se sont passées ici aussi sous le soleil. La qualité est au rendez-vous, en particulier grâce au spectaculaire ensoleillement estival. La pluie fine du 17 septembre a permis de bien relancer la maturité sur les parcelles moyennement précoces.

### *Bourgogne*

Un tiers de récolte en moins en moyenne dû au gel qui a sévi sur la région le 28 avril faisant beaucoup de dégâts irréversibles. D'autant plus frustrant que l'été très chaud et lumineux a donné des baies très denses aux peaux épaisses, gage de concentration, laissant augurer des vins très intenses mais très rares. La date de récolte a été déterminante pour avoir de bons équilibres acides/sucres.

Pour les Crémants, les dates de récoltes se situaient parmi les années les plus tardives, proche de 2013. Les premiers moûts ont été réceptionnés mi-septembre. Les vendanges se sont poursuivies jusqu'au 15 octobre. Des raisins à l'état sanitaire impeccable, à bonne maturité. Ce millésime peut être défini par le fruit et la gourmandise. Chaque cépage étant complémentaire, l'assemblage final sera harmonieux et les vins de réserve 2015 apporteront de la profondeur et de la maturité à l'ensemble.

### *Jura*

Les 225 hectares en production ont nécessité un mois de vendanges, du 14 septembre au 14 octobre avec des conditions climatiques idéales. Elles ont débuté par les raisins destinés au Crémant du Jura qui s'offre la part du lion cette année avec une production en forte augmentation due à l'exceptionnelle qualité des raisins. Une partie des chardonnay, trousseau et poulsard qui composent les vins de paille ont suivi. Puis, à partir du 21 septembre ont été vendangés les pinot noir, chardonnay, poulsard, trousseau et savagnin (deux cépages plus tardifs). L'état sanitaire fut exceptionnel pour l'ensemble des cépages et les premières dégustations promettent un millésime magnifique, de bonnes acidités, de belles couleurs pour les rouges et beaucoup de fraîcheur et de pureté pour les blancs.

### *Outre Atlantique : en Californie*

#### *Sonoma*

Les vendanges ont débuté le 24 août avec les pinots noirs, puis les chardonnays et zinfandels pour se terminer à la mi-octobre avec les plants « bordelais ». La qualité est exceptionnelle pour l'ensemble des cépages et annonce un millésime 2016 magnifique.

#### *Napa*

Début des vendanges fin août avec des conditions météorologiques parfaites. Des raisins sains à la maturité aboutie, de petites baies, présage de concentration pour un très beau millésime 2016.

# LA MAISON VOUGEOT

*Un « salon de vins » d'un nouveau genre, la Maison, a ouvert à Vougeot à l'automne. Un lieu inédit en Bourgogne à deux pas du Château du Clos Vougeot, dans le village de la famille Boisset qui signe là un petit bijou où il fait bon découvrir l'univers feutré des vins soyeux d'une famille de producteurs passionnés.*



C'est la Bourgogne raffinée telle qu'on l'aime, des pépites et de très grands vins à découvrir dans une chaude élégance, de l'art à tous les étages, de délicieux flacons à déguster en alcôves, de la cave au grenier, de beaux objets du vin et de jolies bouteilles à emporter dans ses bagages.

La petite maison vigneronne élégamment habillée de velours par Jacques Garcia qui signe sa première incursion dans sa Bourgogne natale a été magnifiée par une restauration complète menée par **Frédéric Didier**, architecte en chef des Monuments Historiques qui œuvre sur le patrimoine bourguignon comme au château de Versailles.

Ici vous dégusterez d'abord les climats du terroir de Vougeot : ode au très fin **pinot noir** et au subtil **chardonnay** selon trois styles : la pureté des vins du domaine de la Vougeraie, la finesse de ceux de la maison Jean-Claude Boisset et l'effervescence des Crémants de Bourgogne de JCB by Jean-Charles Boisset.

Bienvenue dans une ambiance chic et théâtrale : rideaux rouges et miroirs dès l'accueil vous plongent dans l'atmosphère. L'entrée vous offre différentes dégustations libres, selon votre sensibilité, muni de votre carte enomatic au fil des pièces : la Chambre du vigneron, le Boudoir, la Bibliothèque, le Cabinet de Curiosités, la JCB Lounge jusqu'à La Cave aux Etoiles...

L'endroit a aussi sa part de magie, celle des œuvres d'**Hélène de Saint Lager** et de la photographe plasticienne **Mathilde de l'Ecotais** qui offre une interprétation sensorielle du bouquet explosif du vin.

L'esprit des vins de Bourgogne est à la Maison : alliance d'excellence et de délicatesse à Vougeot.

**la Maison** 1, rue du vieux château 21640 Vougeot • Bourgogne France +33(0)3 80 61 06 10 | [contact@lamaisonvougeot.com](mailto:contact@lamaisonvougeot.com)

**Dégustation** : à partir de 25 € par personne

**Horaires d'hiver** : 11h à 18h30 du lundi au jeudi et le dimanche et de 10h à 19h30 vendredi et samedi. Fermé le lundi & mardi.



## Un site web pour Charles de Fère



Le nouveau site web Charles de Fère est en ligne depuis septembre 2016. Fidèle à l'image de la maison, il présente le savoir-faire de l'artisan élaborateur de mousseux premium.

[www.charlesdefere.com](http://www.charlesdefere.com)



## Wattle Creek Tasting Room

Boisset Collection s'implante au cœur du San Francisco historique, à Ghirardelli Square, grâce à l'acquisition de Wattle Creek Tasting Room qui a réouvert après travaux. Son bar à vin propose différentes dégustations mettant à l'honneur les vins de Wattle Creek Winery, située à Alexander Valley (Sonoma) ainsi que ceux de Boisset.

<http://www.boissetcollection.com/brands/wattle-creek-winery>



## Boisset soutient le Festival Street Art on The Roc

Le calcaire est un haut lieu d'expression en Bourgogne, pour la vigne mais aussi pour l'art ! En août dernier, six artistes graffeurs ont ainsi exprimé leur talent et redonné vie à l'ancienne carrière de pierre de Villars-Fontaine, dans les Hautes-Côtes-de-Nuits. Une occasion pour le public de découvrir ces spécialistes de l'art urbain dont certains expriment leur créativité dans le monde entier, comme Vinie Graffiti, zest ou encore Stoul qui transforment les rues en galeries et offrent au regard du public leur art. Un projet grandeur nature que Louis Bouillot et L'Imaginarium ont soutenu.

<http://www.villart.fr/index2.html>



## Exposition Mosaïques

# BOUCHARD AÎNÉ & FILS MÉCÈNE...

Beaune a célébré à son tour ce patchwork de 1247 climats avec l'exposition Mosaïques (juin-novembre 2016), offrant au public une mise en lumière des métiers de la vigne et du vin, notamment au musée du vin. La maison Bouchard Aîné & Fils a soutenu cet événement clos par la conférence sur l'histoire et les archives.

## ... et confie ses archives à la ville de Beaune

Bouchard Aîné & Fils a en effet déposé ses riches archives à la ville de Beaune, permettant aux chercheurs la possibilité à travers ses très anciens documents d'appréhender la vie des négociants pionniers du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Au fil de sa longue histoire son implication dans la gestion de la ville fut étroite et constante. Les archives confiées

à la ville en sont le témoin et ont permis à l'historien Jean-Marc Bourgeon d'en raconter l'épopée dans un livre\* palpitant et didactique, disponible en version française et anglaise à la maison Bouchard Aîné & Fils et à l'Athenaeum (librairie à Beaune).

Ses climats de prédilection ont été mis en lumière pendant les six mois de l'exposition : Beaune premier cru Clos du Roi, Fixin La Mazière, Nuits-Saint-Georges premier cru Les Chaboeufs, Savigny-lès-Beaune premier cru Les Peuillets, Meursault premier cru Le Porusot.

*\*Bouchard Aîné & Fils : Une épopée Bourguignonne, une grande maison de vin en Bourgogne.*

<http://www.beaune-tourisme.fr/que-faire/agenda#!mosaiques-les-climats-du-vignoble-de-bourgogne-des-hommes-des-vignes-et-des-aromes-881319>

## L'EXCELLENCE DES CHABLIS EN MAGNUM

*En 2014, à l'occasion de son bicentenaire, la maison J. Moreau & Fils présentait sa cuvée anniversaire en magnum\*, le Chablis Grand Cru Valmur 2009. Depuis elle propose ses meilleurs millésimes dans ce format, contenant idéal pour l'épanouissement du vin et la révélation de ses arômes.*

Si les vins de Chablis s'apprécient dans leur jeunesse, ils savent aussi vieillir avec panache et garder leur fraîcheur. Sur les millésimes très prometteurs, la maison a décidé de privilégier le magnum afin de préserver au mieux les capacités de vieillissement de ses vins. La plus faible surface en contact avec l'air induit une évolution du vin beaucoup plus lente qu'avec une bouteille traditionnelle et en préserve tout le potentiel aromatique.

Grands Crus Les Clos 2000 et 2003, Valmur 2003 et 2014, Vaudésir 2009 et Chablis premier cru Vaillons 2007 sont disponibles en magnum pour le plus grand plaisir des amateurs.

Chablis, sans doute le vin blanc le plus connu au monde, naît pourtant d'un terroir qui défie le vin ! Vignoble le plus au nord de la Bourgogne, jouxtant celui de la Champagne, de nature hostile à la culture de la vigne par son climat rude et capricieux, son relief

contrasté, ses terres abruptes et gélives. L'humidité est omniprésente aux périodes clé de son cycle végétatif et ses maladies, menaçantes. Sa latitude septentrionale demeure cependant un atout pour qui maîtrise la connaissance des sols de cuesta du kimméridgien qui font sa grandeur.

Depuis dix ans, Lucie Depuydt, la vinicultrice experte des sols, y sonde la source de ses grands vins. Des vins paradoxaux sur le fil de l'harmonie, entre terroir et expression du fruit, charpente et texture mais aussi vivacité et minéralité, accessibles jeunes mais au potentiel de garde. Subtilité et élégance mais aussi caractère de leur lignée terrienne. Leur style : complexité au sillage fumé.

<http://www.jmoreau-fils.com/fr/actualites.r-50/communiqués-de-presse.r-117/j.-moreau-fils-celebre-ses-200-ans-a-chablis.f-139.html>





Soleil couchant sur la nouvelle plantation à Vougeot.

*Domaine de la Vougeraie*

## REPLANTATIONS À VOUGEOT POUR UN PLUS BEAU VIGNOBLE

*L'un des trois monopoles du domaine de la Vougeraie, le Clos du Prieuré à Vougeot est une jolie vigne de près de deux hectares close de hauts murs que longe la Vouge : 1,83 ha précisément dont un peu plus d'un hectare en rouge et 0,82 ha en blanc, qui donne en moyenne 7 000 bouteilles par an.*

Dans la constante amélioration de son vignoble, la famille n'a cessé de replanter les parcelles moins qualitatives pour tendre vers des vignes d'excellence. Ici le choix de la plantation de quarante ares de pinot noir qui se trouvent au centre de la parcelle venait d'un matériel végétal faible datant des années 1970. Le choix s'est porté sur des plants d'un an issus d'une sélection massale de pinot noir fin.

Depuis 2011 la densité de plantation privilégiée au domaine est supérieure à celle pratiquée traditionnellement en Bourgogne de 10 000 pieds/ha (un mètre sur un mètre). Au Prieuré comme dans les plantations récentes elle est désormais de 13 600 pieds/ha. Une densité plus élevée, une proximité des pieds plus marquée permet ainsi aux

ceps de se concurrencer avec comme conséquence de faire porter moins de fruit à chaque cep : du coup des fruits plus petits, plus concentrés pour des vins plus intenses.

Cette plantation hivernale suit le dicton jamais démenti : « A la Sainte Catherine tout bois prend racine ». Pour ce faire, le sol a été préalablement préparé, les pieds plantés à 70 cm et 1,05 mètre entre chaque rang et recouverts de terre, un buttage assez marqué pour protéger ces jeunes pousses des températures négatives de la Bourgogne. L'hiver fera son œuvre pour aplanir le buttage et il faudra débiter en mai. Suivront dans la foulée une partie des Beaune Montée Rouge replantée en blanc (environ 30 ares) et en rouge (environ 90 ares).

Entourant Grégory Patriat, à gauche Oz Clarke  
et à droite Tim Atkin, co-présidents du concours



## LES VINS JEAN-CLAUDE BOISSET OU LE TEMPS SANS ARTIFICE

*La vinification sans artifice des vins Jean-Claude Boisset concilie  
élégance et potentiel de garde et exprime toute la spontanéité  
du terroir.*

Ces vins marqués par la pureté du fruit et la fraîcheur, s'ils s'apprécient dans leur éclatante jeunesse, laissent le temps leur offrir un plein épanouissement. Tel le Savigny-lès-Beaune 2007, un vin blanc qui commence tout juste à se révéler et dont l'expression aromatique n'a d'égal que la longueur en bouche. Le Chambolle-Musigny 2008, « oublié » en cave pendant huit ans, se révèle, lui, dans toute sa maturité sur des tannins au grain fin, un palais soyeux et des notes de fruits mûrs délicatement épicés.

Le secret réside d'une part dans le choix de la date des vendanges. Grégory Patriat, le viniculteur, recherche le parfait équilibre entre

les sucres et l'acidité ; ses vins il les aime avoisiner les 12,5°. Et d'autre part, dans la quiétude de la cave. Les blancs y passent deux hivers en fûts avec des fermentations d'une dizaine de mois, le vin se nourrissant des levures indigènes, et sans batonnage afin de « vacciner » le vin contre le temps qui passe.

Quant aux rouges, pour obtenir de la finesse et du corps, les raisins infusent plusieurs semaines en cuves bois ouvertes, puis une fois entonnés, les caves en pierre des Ursulines humides et froides permettent des secondes fermentations longues, bénéfiques à la complexité recherchée...

### *Clos de la Roche Grand Cru 2014 : meilleur vin rouge du monde IWC\**

Le vin le plus illustre de la maison Jean-Claude Boisset a remporté le Trophée du meilleur vin rouge du monde (IWC Champion Red Wine 2014). Son style raconte la quintessence de la Bourgogne : expression ultime du pinot noir dans toute sa splendeur : finesse et puissance à la fois, un vin racé d'une longueur infinie.

Marquant la limite nord de Morey-Saint-Denis, le Clos de la Roche exprime le sol : une roche aux calcaires bruns durs qui engendrent un vin très ferme d'un remarquable potentiel de vieillissement. L'originalité de cette vigne de 45 ans réside en ses rangs plantés nord/sud pour éviter le ravinement de la pente.

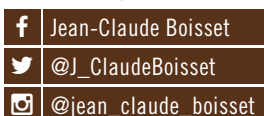
Le millésime 2014 a été sauvé par le soleil et le vent de septembre. Une récolte abondante et saine, aux raisins généreux et au volume enfin normal après quatre années restreintes. Les raisins ont été vinifiés à 50 % en vendange entière, élevés 16 mois, moitié en fûts neufs avec une très légère filtration.

Un vin au bouquet complexe de framboise, de chocolat et une pointe de graphite, aux tannins très soyeux, d'une texture assez dense sur une belle longueur.

900 bouteilles.

\*International Wine Challenge

[www.jcboisset.com](http://www.jcboisset.com)



## SAINT VINCENT TOURNANTE !

*Les 28 et 29 janvier 2017 le village de Mercurey reçoit la fête consacrée au saint patron des vignerons, Vincent !*

La Saint Vincent Tournante qui a lieu chaque année dans un nouveau village se produit ici dans sa 73<sup>e</sup> édition pour la troisième fois. La maison Antonin Rodet, grand nom de l'appellation, reçoit l'un des temps forts des cérémonies officielles, à savoir l'intronisation des anciens vignerons du village par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

A cette occasion Le Clos Antonin Rodet est décoré aux couleurs choisies pour le quartier à savoir, lie de vin, rose et blanc, et selon le dicton du mois d'août : « Pluie de la Saint-Fabrice emplit verres et calices ».

Pour clore la journée un banquet gastronomique de 1 150 couverts élaboré par Eric Pras, chef 3 étoiles de la Maison voisine Lameloise, se tient sous un chapiteau dans le village.

<http://www.mercurey2017.fr/>

[www.rodet.com](http://www.rodet.com)

f Antonin Rodet

## 2015 : DEUX MISES PLUTÔT QU'UNE !

Comme évoqué dans le dernier numéro des Nouvelles de Boisset (n°37-printemps 2016) l'élevage des vins chez Ropiteau Frères n'est pas une recette figée mais s'adapte plus que jamais au millésime. En effet, le viniculteur de la maison qui avait initialement prévu une seule mise en bouteilles précoce du millésime en juillet 2016 a choisi de procéder finalement en deux fois pour conserver à ses blancs leur caractère d'une année exceptionnelle.

Les premières mises ont bien eu lieu en été pour les vins qui entrèrent dans l'assemblage du Meursault de Ropiteau (qui marie plusieurs parcelles). Celles des premiers crus et d'une cuvée de Meursault sont prévues en janvier-février 2017, après trois mois sur lies en cuve inox, pour permettre aux vins de s'affiner.

Structure, complexité et finesse sont recherchées pour ces grands blancs qui s'annoncent élégants.

[www.ropiteau.com](http://www.ropiteau.com)

f Ropiteau Frères

Boisset La Famille des Grands Vins  
[www.boisset.com](http://www.boisset.com) - Hiver 2016/2017





Dégustation inédite

## « LES VINS DE BOURGOGNE SUR LA ROUTE DES ÉPICES »

*Pour son rendez-vous annuel et sa dixième dégustation mets et vins, Bouchard Aîné & Fils invitait cette année 2016 à un voyage au long cours, à la confluence des épices et des vins de Bourgogne pour une expérience inédite. Un parfum d'aventure pour enrober le palais et l'imaginaire.*

Le temps du week-end de la vente des vins des Hospices de Beaune, la maison proposait de suivre les grandes routes des épices, celle des Indes, des Amériques et de l'Afrique, avec comme compagnons de route les vins de Bourgogne de la maison.

Une dégustation de sept vins dont quatre mariés à un plat souligné des épices Roellinger.

### Crémant de Bourgogne brut en Magnum

#### Savigny-lès-Beaune 2014

& Saint-Jacques marinées à l'huile d'olive et à la vanille de Papouasie

#### Chassagne-Montrachet premier cru

#### Les Macherelles 2013

& Cœur de Tsar de saumon d'Irlande fumé au bois de hêtre et Poudre d'épices Curry Corsaire

#### Beaune premier cru Les Marconnets 2016, sur fût

Pommard Cuvée Billardet Hospices de Beaune 2003 & Bouchée de Cerf habillée de poivre Malabar (Inde)

#### Beaune premier cru Clos du Roi 1999

& Velouté de champignons des bois et effilochée de canard, poivre long d'Indonésie et poudre d'Ombre

#### Bonnes-Mares grand cru 1973



La Cave des Arômes pour l'occasion était exclusivement consacrée aux épices.

Les épices sont autant de parfums et de sensations visuelles, olfactives et tactiles. Métiliser l'effusion des effluves lointains avec la personnalité des vins de Bourgogne en un duo inattendu où chacun se répond sans se dominer, voici le défi relevé à quatre mains par le chef beaunois Laurent Parra et le vinificateur avec élégance et précision.

Une exposition de la galerie Graglia à Beaune agrémentait le lieu d'affiches autour du voyage.

[www.galerie-graglia.com](http://www.galerie-graglia.com)



C'est la photographe plasticienne Mathilde de l'Écotais qui signait l'affiche Bouchard éditée en série limitée (en vente sur le site web de la maison).

[www.bouchard-aine.fr](http://www.bouchard-aine.fr)

f Bouchard Aîné et Fils

🐦 @Bouchard\_Aine

📷 @bouchard\_aine\_fils

Boisset La Famille des Grands Vins  
[www.boisset.com](http://www.boisset.com) - Hiver 2016/2017

## Un site web

Il privilégie l'image et offre une immersion immédiate dans l'univers singulier du Château. Disponible en français et en anglais, la consultation est optimale sur tout type d'écran (ordinateur, tablette, smartphone).

Les fiches techniques millésimées des vins du château de Pierreux sont disponibles dans la rubrique « Le vin en devenir » et sont téléchargeables en pdf.

En complément une page Facebook relaie les actualités qui rythment le quotidien du Château.

[www.chateaudepierreux.com](http://www.chateaudepierreux.com)

f Château de Pierreux

## ÉLABORATION D'UN BLANC AU CHÂTEAU DE PIERREUX !

Si le Beaujolais célèbre le mariage d'amour du gamay et du granite, d'autres unions se créent. C'est le cas du calcaire et du chardonnay. Des sols prometteurs à proximité du Château ont motivé l'envie de produire un joli blanc issu de chardonnay.

Trois parcelles plutôt jeunes, sept ans, ont livré leurs petites grappes dorées au cuvage :

« Le Roux » : un demi-hectare, un sol à dominante granitique avec des argiles, récolté le 4 octobre.

« Le Savigny » : 0,7 ha, dominante calcaire avec des argiles, récolté le 11 octobre.

« Le Gonnu » : 2,2 ha à dominante granite rose (ghorrh). Cette vaste parcelle magnifiquement exposée Est-Sud-Est, a été récoltée en deux fois ; le 28 septembre pour la maturité la plus précoce puis la seconde le 4 octobre. Deux mois après, on voit déjà se profiler deux expressions, l'une sur le pamplemousse, l'autre sur le miel.

Pressurage doux, débouillage à froid, puis environ un quart de la récolte élevé en demi-muids neufs de 450 litres, le reste en cuves inox, pour préserver le côté fruité, agrumes.

*A découvrir dès le printemps...*



## Beaujolais primeur 2016 « Garden party »



Une saison, l'automne ; un jardin, le Beaujolais... Des couleurs rouge, rosé, blanc. Les primeurs de Mommessin vus par l'illustratrice Mariette Guigal.

Dès le troisième jeudi de novembre, on peut découvrir le nouveau millésime et c'est dans le Beaujolais que ça se passe ! 2016 dévoile ses tous premiers signes d'excellence avec un vin très aromatique dans la tradition des primeurs en Beaujolais sur des notes de banane nées des levures et de la vinification semi-carbonique qui exalte le profil expansif du gamay en avant-première !

[www.mommessin.fr](http://www.mommessin.fr)



Boisset La Famille des Grands Vins  
[www.boisset.com](http://www.boisset.com) - Hiver 2016/2017



La collection s'agrandit

## LES GRANDES MISES

*L'esprit Mommessin, c'est l'âme beaujolaise et le cœur bourguignon, dans un style à la fois fruité et puissant, toujours au plus près de ses racines et fort de son histoire qui débute en 1865.*

Dans cette lignée, la maison lançait en 2014 une gamme vinifiée à la bourguignonne baptisée « Les Grands Mises ». Elle complète sa collection cette année avec trois nouvelles cuvées en millésime 2015.

Cinq crus du Beaujolais issus de cinq terroirs d'exception ont été sélectionnés pour leur personnalité intense : Saint

Amour, Moulin-à-Vent, Morgon Côte de Py et Morgon Les Charmes, Côte de Brouilly. Le très beau millésime 2015 accueille trois nouvelles appellations : Fleurie, Morgon « Grand Cras » et Juliéna, toujours en édition limitée.

Le Beaujolais élégant, intense, précis qui prouve que son terroir produit de grands vins.

Domaines Henri Maire

## DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE...

*Henri Maire c'est l'histoire d'une trajectoire qui commence en 1632 avec le recensement d'un Maire « ayant vigne et cave ».*

1939 Henri Maire hérite de 2,6 hectares de vignes. Il crée progressivement un immense domaine presque éclipsé par l'aura des marques auréolées de succès éblouissants dans les années 1950 que crée ce pape du Jura tel le fameux Vin Fou.

Aujourd'hui c'est une autre famille, Boisset, voisine bourguignonne, qui assure la courbe de cette trajectoire en ouvrant les domaines Henri Maire sur le monde tout en respectant un patrimoine intact. La rénovation de la boutique historique d'Arbois en a été le premier signe. Mais c'est au cœur de ses domaines viticoles qu'il faut regarder car avant d'être une marque Henri Maire est avant tout un domaine, « vigneron par excellence » comme il se définissait lui-même.

Ses cinq domaines sur Arbois, Pupillin, Château-Chalon, L'Etoile, couvrent au total 280 hectares dont une partie reste à planter. Une seule et même ligne de conduite préside à leur exploitation, un travail de valorisation du vignoble qui se traduit par une sélection parcellaire drastique, des sélections clonale et massale rigoureuses pour des replantations qualitatives.

Le travail dans les vignes est basé sur le respect de la nature et des sols. Des bêchages un rang sur deux, des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement. Enfin, bien sûr, une taille adaptée à chaque cépage.

Les domaines Henri Maire sont tous au minima en appellation Arbois et utilisent les cépages chardonnay, pinot noir, savagnin, poulsard, trousseau

Le Domaine du Sorbief a également les appellations Arbois-Pupillin, Château-Chalon et L'Etoile

Le Domaine de Brégand est cultivé en bio.

Le Domaine de la Croix d'Argis.

Le Domaine de Montfort.

Le Domaine de la Grange Grillard.

En aval, la cuverie bénéficie également d'investissements qualitatifs dans le fil de ceux du vignoble.

Si le Jura est l'un des terroirs les plus préservés de France, il est aussi l'un des plus petits puisque l'appellation des vins du Jura couvre seulement 2 000 hectares. Nourris à la marne, l'argile et le calcaire, élevés à l'ombre des vallées et à la lumière oblique de la montagne. Les cépages indigènes, poulsard, savagnin et trousseau et leurs cousins bourguignons pinot noir et chardonnay engendrent diverses expressions et c'est bien là l'originalité du Jura : des vins vifs, floraux, élégants, suaves, intenses, lumineux, fruités, souples, corsés, singuliers, généreux, liquoreux...

L'univers visuel de la marque a été retravaillé dans cet esprit, respect du passé, confiance en l'avenir : les couleurs illustrent le passage de l'ombre à la lumière. Le brun pour l'ombre de la terre, des vignes, des fûts et l'obscurité bénéfique des caves. La lumière d'altitude, le chatoiement cristallin des bulles de Crémant, le doré de la noble oxydation qui se dévoile...

Le porteur de biou\*, illustration traditionnelle, symbolise la métamorphose perpétuelle du travail de la vigne au vin, de l'ombre à la lumière...

Les nouveaux habillages sont à découvrir dès le début d'année 2017.

\*Le biou est une grappe géante portée en procession dans Arbois le premier dimanche de septembre en prémices des vendanges.

<http://jura-vins.com/>

[www.henri-maire.fr](http://www.henri-maire.fr)

Henri Maire Officiel - Vins du Jura  
 @Henri\_Maire  
 @henri\_maire

Boisset La Famille des Grands Vins  
www.boisset.com - Hiver 2016/2017





## DE L'ÉNERGIE SOLAIRE...

*C'est au cœur de l'appellation Châteauneuf-du-Pape que se tient le Chai du Petit Bois, site d'élevage des vins Bouachon et depuis juillet 2016 site de production d'énergie solaire.*

Le soleil brille sur ce vignoble pour le plus grand bonheur des touristes, des vignes et de Bouachon ! En effet, depuis l'été 2016, 1437 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques sont en service et permettent de produire 141 kWc d'électricité, soit l'alimentation de 26 foyers !

Dans son engagement pour la viticulture durable, la préservation des ressources est une réflexion menée depuis longtemps chez Boisset. Ses domaines en Californie, DeLoach et Raymond Vineyards, ont montré la voie avec

l'installation de toits photovoltaïques leur assurant une autonomie énergétique. En France, la législation est différente et l'électricité ainsi produite est vendue à EDF qui en assure ensuite la distribution.

Après la rénovation intérieure, la réfection du toit a nécessité dix mois de travaux : installation d'une isolation en laine de roche, d'une membrane PVC, de rails, puis le raccord des tuyaux de récupération d'air chaud.

Pour réaliser une telle installation, Bouachon a dû présenter un dossier de candidature à une commission d'appel d'offres au ministère de l'écologie et du développement durable, afin qu'elle entérine ce projet.

En parallèle est mené un projet pilote sur la production d'eau chaude. Il est suivi par des universitaires de Lyon et a pour but de récupérer l'air chaud emmagasiné sous les panneaux voltaïques pour préchauffer l'eau utilisée dans la cuverie et chauffer les bâtiments en mi-saison.



Accord gourmand

## LA RÉSERVE DE LA CROIX DE BONPAS 2015

Depuis 1318, la Chartreuse de Bonpas veille du haut de ses fortifications sur le passage de la Durance. Premier édifice des Côtes du Rhône méridionales, il ouvre ses portes à la découverte des terroirs à galets roulés.

Chacun des vins de Bonpas raconte un chapitre de l'histoire de ce vénérable lieu de Caumont-sur-Durance.

Les vins composés majoritairement de grenache noir, cultivés sur les étonnants galets, se démarquent par leur caractère fruité ainsi que par la douceur de leurs tannins.

Pour marier **La Réserve de la Croix de Bonpas 2015**, le chef étoilé Christian Peyre\* a composé un rouget en filets poêlés et asperges vertes, raviole d'olives noires et encornet rôti sur jus de betterave. La rencontre d'un Côtes-du-Rhône ample aux subtiles nuances de fruits rouges mûris au soleil, mâtinés de quelques notes poivrées de la cuisine méridionale.

\*<http://www.lamaison-a-bournissac.com/restaurant-alpilles-provence.htm>

[www.chartreusedebonpas.com](http://www.chartreusedebonpas.com)



## FORTANT GRAND HÉRITAGE 2014

### Un grand vin pour un grand millésime !

Ancré à Sète, entre terre et mer, Fortant sublime les terroirs du Languedoc en créant Fortant Grand Héritage, une cuvée en édition limitée.

Inspirée d'une barrique retrouvée dans les chais, estampillée « grenache, syrah, carignan » de 1877, cette cuvée symbolise l'héritage de Fortant. Une sélection de très grands terroirs et un élevage sous-bois pour un vin ample et profond, aux arômes de mûre, cacao et réglisse.

**Fortant Grand Héritage**, dans un millésime exceptionnel, est composé de grenache issu de vieilles vignes conférant au vin la noblesse de son fruit et la profondeur de ses arômes. La syrah apporte une pointe épicée et le carignan de très vieilles vignes de 80 ans, équilibre la structure. Une partie de l'élevage s'est effectuée dans de grandes barriques, comme en 1877, l'autre en fûts et en petites cuves ovoïdes, pour la finesse et l'harmonie. Edition limitée à 1 620 bouteilles



Fortant Web série sur Youtube

## BIENTÔT LA SAISON 2 !

Fortant diffuse sa web série sur Youtube depuis avril 2016 pour faire découvrir ses vins singuliers du Sud de la France.

**La saison 1** raconte l'histoire de Fortant, personnifiée par un aventurier qui part à la recherche d'une terre « bénie des dieux » en empruntant les traces de son père. Une odyssee entre mer et terre, en écho à l'histoire de la maison. A la manière d'Indiana Jones, les internautes parcourent les trois paysages : Littoral, Collines et Grands Monts.

Trois vignobles qui dessinent la gamme Fortant. « **The 3 grapes quest** » (**La quête des 3 cépages**), cinq épisodes visionnables sur Youtube.

**La saison 2** « **Fortant la Grande Nuit** » tournée l'été dernier sera diffusée en mars 2017. Les six épisodes mettent en scène les vins et leur genèse.

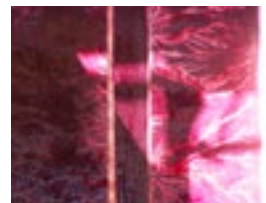


### Concours photographique Fortant et ImageSingulières

Fortant, partenaire de ce rendez-vous photographique international depuis sept ans, a lancé en 2016 avec le festival un concours destiné celui-ci aux photographes amateurs et aux œnologues. Le thème « Autour du vin, la terre », faisait écho au thème de communication 2016 de la marque. Pour l'édition 2017 le thème sera : « Autour du vin, la lumière ».



1<sup>er</sup> prix : Julien Marmayou



2<sup>e</sup> prix : Sarah Mörch



3<sup>e</sup> prix : Céline Laurens

[www.fortant.com](http://www.fortant.com)



Boisset La Famille des Grands Vins  
www.boisset.com - Hiver 2016/2017



## 2013, LE NOUVEAU MILLÉSIME DE PERLE D'OR ROSE

Nouveau millésime et nouvel habillage pour ce Crémant de Bourgogne au nez à la fois floral et fruité qui illustre un paradoxe : réussir un rosé de deux ans qui reste frais !

Sophistiqué, vineux et soyeux, Perle d'Or Rose 2013 s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges, évoluant vers des notes fleuries. La bouche est équilibrée, portée par une belle vivacité laissant présager un beau potentiel de garde. L'élevage partiel sous bois a consolidé la structure de ce grand vin, apportant une note très légèrement grillée, qui signe l'une de ses originalités aromatiques.

Ce vin, édité en quantité limitée, affiche un grand millésime et un vieillissement sur lattes de plus de deux ans qui lui apporte la complexité d'une grande cuvée.

## ENCORE PLUS CHIC !

Les nouveaux habillages des Crémants de Bourgogne Louis Bouillot se sont dévoilés au printemps. Un travail sur l'élégance a été réalisé pour que le regard évoque la bouche : étiquette plus petite pour Perle de Nuit et Perle d'Ivoire, Perle Rare, Perle d'Or et Perle d'Or Rose.

Les textes et la typographie ont été allégés pour un rendu encore plus raffiné. Un col épuré, la mention « Brut » plus visible et la coiffe raccourcie plus graphique, contribuent à une silhouette plus élancée. Comme un sceau, le blason Louis Bouillot orne le haut de la bouteille. Cette nouvelle présentation est disponible depuis l'été 2016.



# LES TROIS SAINTS MILLÉSIME 2006

Les Grands Terroirs de Louis Bouillot, cuvées de haut vol en édition limitée, millésimées, au long vieillissement, ont l'originalité de provenir de climats. Après le millésime 2003, place au magnifique 2006 ! Cette cuvée délicate et ample assemble trois appellations (Saint-Aubin, Saint-Romain et Saint-Véran) où les notes variétales du chardonnay s'amuse à interpréter le terroir, mêlent leur personnalité jusqu'à n'en faire plus qu'une tout en fraîcheur et élégance. Les sols de ces villages, aux marnes calcaires entrelacées de bancs d'argile, signent un caractère frais.

Son élaboration d'exception, en particulier son vieillissement de cinq années, dont une partie en fût, a façonné cette expression aromatique singulière, extra brute pour laisser libre court à sa haute personnalité. Avec sa robe cristalline, jaune pâle aux reflets d'or, son nez d'une grande complexité et sa bouche ronde et vineuse d'une belle longueur, ce blanc de blancs, accompagne avec distinction une cuisine gastronomique.



## Amphoris

**Les Crémants de Bourgogne Louis Bouillot, 20 000 lieues sous les mers !**

En 2015, la maison Louis Bouillot a souhaité faire l'expérience d'un vieillissement atypique pour deux de ses Crémants de Bourgogne, Perle de Vigne et Perle d'Or 2008. C'est avec l'aide de la société Amphoris, basée dans le Finistère, que ce projet a vu le jour. Ces deux cuvées ont été immergées dans les eaux profondes au large de l'île d'Ouessant, en Bretagne. Dans un lieu unique, là où la mer de la Manche rencontre l'océan Atlantique, où leurs eaux se brassent et où la température est à 13°C. Les cuvées ont été plongées à 60 mètres de profondeur pendant toute une année, afin de mesurer l'impact de ces conditions d'élevage très spéciales.

Revenues de leur périple cette année, elles ont pu être dégustées et comparées à leurs consœurs, vieilles de manière traditionnelle, en cave et sur lattes, pendant la même durée.

Les différences sont-elles significatives ? L'équipe Louis Bouillot a fait ses propres dégustations triangulaires et attend avec impatience le retour de cent dégustateurs chevronnés dans le monde pour asseoir ses impressions. L'histoire continue, rendez-vous dans quelques mois pour estimer l'effet marin du vieillissement !


## Louis Bouillot tisse sa toile


Louis Bouillot s'est refait une jeunesse cet été avec un nouveau site web très épuré et dans l'air du temps, élégant et raffiné en phase avec ses fans de plus en plus nombreux dans le monde.


Dans cette dynamique la maison de Crémants de Bourgogne nuitonne est maintenant active sur les réseaux sociaux via Facebook, Twitter et Instagram. Un bon moyen de suivre l'actualité foisonnante de Louis Bouillot et de partager ses infos pétillantes !



[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)

 Louis Bouillot

 LouisBouillotOf

 Louis-BouillotOfficial

Boisset La Famille des Grands Vins  
www.boisset.com - Hiver 2016/2017





Boisset Collection

## IMPORTATEUR EXCLUSIF DE BRIDE VALLEY

*Les vins effervescents anglais de Steven Spurrier*

Steven Spurrier, figure emblématique du monde vin depuis 50 ans, a franchi le pas de l'aventure vigneronne en 2008 en créant avec son épouse Bella l'un des vignobles pionniers d'Angleterre, Bride Valley dans le Dorset pour y produire des vins effervescents à partir de plants bourguignons de chardonnay et pinot noir ainsi que du pinot meunier champenois.

Aujourd'hui, de leur vignoble de dix hectares sont nés un blanc de blancs et un rosé millésimés 2013, et bientôt

un brut réserve. Les vins ont été présentés à la presse américaine lors d'une commémoration du 40<sup>e</sup> anniversaire du Jugement de Paris, alors organisé par Spurrier, qui fit sensation en 1976, en révélant au monde l'excellence des vins californiens.

Un lancement festif chez Raymond Vineyards pour la marque Bride Valley officiellement disponible dès janvier 2017 sur le marché américain.

[www.bridevalleyvineyard.com](http://www.bridevalleyvineyard.com)

[www.raymondvineyards.com](http://www.raymondvineyards.com)



## NOUVEAUX ATELIERS DE DÉGUSTATION

Toute l'année et sur réservation, le domaine bucolique ancré dans le vignoble de la Russian River, propose des dégustations thématiques au cœur de la région plus sauvage de Sonoma, à une heure au nord de Napa. Cultivé en biodynamie et avec une affection particulière pour le pinot noir, DeLoach offre de petites sélections de vins élaborés à la bourguignonne.

Voici les dernières dégustations proposées au grand public, teintées d'un accent bourguignon !

**Dégustation « appellation »** : pour découvrir les vins produits en édition limitée et disponibles uniquement sur place.

**La terre et le ciel** : influence de la biodynamie sur l'expression du chardonnay et du pinot noir.

**Visite du domaine et dégustation** : une journée pour découvrir le domaine et ses vins autour d'un déjeuner gourmet.

**« Taste of France »** : dégustation comparative des vins de Bourgogne et des pinots noirs et chardonnays de Sonoma.

**Vinificateur d'un jour** : passer de l'autre côté du miroir et appréhender l'art de la vinification.

[www.deloachvineyards.com](http://www.deloachvineyards.com)







La « Champagne Cellars »

**NOUVEAUTÉ**

## UN CHAMPAGNE NOMMÉ LA VICTOIRE !

*Pour Buena Vista, son passé est aussi son futur ! La plus ancienne maison de vin de Californie fait un retour aux sources et présente son Champagne La Victoire.*



1859, son créateur le comte Agoston Haraszthy envoie son fils Arpad en Champagne pour étudier ce qu'on appelait alors la méthode champenoise. En 1861, il produit non sans mal la première cuvée pétillante californienne dans les caves de Buena Vista.

2016, Buena Vista se rend à nouveau en Champagne pour faire élaborer un vin à partir d'une sélection de vignobles situés dans la Montagne de Reims et sur la Côte des Blancs, en sélectionnant les villages Chouilly et Mesnil-sur-Oger, classés en grand cru.

En hommage à ce précurseur du vin mousseux en Amérique qui, il y a 155 ans élaborait les tous premiers vins effervescents à Sonoma, ce Champagne célèbre ce chapitre de son histoire : une cuvée composée à 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay avec un dosage à 8,7 g/l.

*Preservation Award 2016  
Prix d'excellence  
pour Buena Vista*



En 2013, Buena Vista Winery recevait le prix **California Preservation Design Awards** dans la catégorie « Artisanat et Technologie de la conservation ».

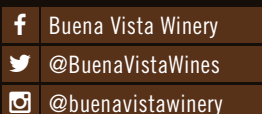
Cette année, lors de la remise des prix la **Sonoma League for Historic Preservation** a souhaité une fois de plus récompenser Buena Vista pour ce travail réalisé en lui décernant le **Prix d'Excellence**.

Suite au tremblement de terre de Loma Prieta en 1989, les caves à Champagne datant de 1857 avaient été fermées et s'étaient considérablement dégradées au fil du temps. En 2012, après un important renforcement des murs de pierre d'origine, des travaux ont été entrepris afin de restaurer l'ensemble des bâtiments.

Un travail spectaculaire effectué dans l'objectif de redonner vie à cet édifice, dont les caves portent l'empreinte de l'histoire du vin en Californie.

[www.californiapreservation.org/awards.html](http://www.californiapreservation.org/awards.html)

[www.buenavistawinery.com](http://www.buenavistawinery.com)





**NOUVEAUTÉS**

*De sacrés numéros !*

**JCB N°65**

**Crémant de Bourgogne Brut 2006**

L'habillage métal, prouesse technique (aluminium, dorure à chaud et embossage) souligne l'exception d'un vin structuré où le pinot noir domine, rafraîchi par le chardonnay et arrondi par neuf ans de vieillissement sur lattes. La noblesse de ses origines (AOC villages) et l'élevage partiel en fûts complètent une forte personnalité.

*Pour le moment uniquement commercialisé aux USA*

**JCB N°13**

**Crémant de Bourgogne rosé 2014**

Numéro destiné à l'épouse de Jean-Charles Boisset, il assemble chardonnay (60%) et pinot noir avec 5% des vins élevés en fûts durant six mois et un vieillissement de 24 mois. Robe légèrement saumonée, mousse intense et cordon persistant. Bouquet de rose, d'iris et de fleurs d'oranger mêlées à des notes plus profondes et crémeuses. Bouche vive sur un sillage cerise, framboise. L'élégance entre acidité nerveuse et finale enrobante et longue...

*Pour le moment uniquement commercialisé aux USA*

**JCB N°69, le rosé à déshabiller !**



Le crémant de Bourgogne rosé JCB By Jean-Charles Boisset qui porte le suggestif N°69 (le millésime de Jean-Charles), s'offre un habit pour garder toute sa fraîcheur : une petite housse néoprène zippée réutilisable. Une touche ultra féminine pour garder le rosé bien au frais à température idéale de service et le déguster frappé.

A découvrir dans les JCB lounge en Californie à St.Helena, Russian River Valley, San Francisco, Yountville et en France à la Maison Vougeot.

**PREMIÈRE MONDIALE**

*JCB Tasting Salon de Yountville*

**VIN ET RÉALITÉ AUGMENTÉE**

*Ouverte en février 2016 (cf Nouvelles de Boisset n°37) cette boutique unique en son genre propose depuis quelques mois une approche high tech de la dégustation, une première dans le monde du vin.*

Une table tactile, spécialement développée avec la société Ideum, détecte le verre dès qu'il est posé. La dégustation interactive peut alors commencer. Les visiteurs découvrent la fiche d'identité complète du vin et peuvent échanger tout en y apportant leurs propres commentaires.

De plus, le fond d'écran de la table, dimensionnée pour quatre personnes, varie en fonction des vins servis et entraîne les participants dans un autre espace sensoriel. Cinq vins sont proposés pour une dégustation d'une heure environ.





**NOUVEAU**

## EFFERVESCENCE « HAUTE COUTURE » SUR TAPIS ROUGE !

Les bulles françaises revendiquent leur côté cousu main avec cette création Haute Couture qui rend hommage à la minutie de l'élaboration avec un pack très évocateur du monde de la mode, habillé de résille. Quatre vins sont proposés dans deux formats avec la patte d'un dosage affirmé.

### *Méthode Traditionnelle Rosé Dry 750ml*

L'élégance du pinot noir qui règne en maître donne cette robe rose tendre sur une mousse crémeuse, un nez gourmand aux effluves d'été, cerise, mûre et framboise nés du cépage. Une bouche acidulée sur une finale ronde, très Moulin Rouge !

### *Méthode Traditionnelle Blanc Dry 750ml*

Silhouette jaune pâle et brillante aux bulles fines et cordon persistant cousues telles des petites perles de rocaille. Le nez est expressif, dominé par la poire et la pêche de

vigne, le pain grillé. Une bouche pleine et généreuse, bien équilibrée entre le fruité et la douceur sur une jolie traine gourmande.

### *Vin Mousseux Rosé Dry 187ml présenté en étui de deux bouteilles*

Cette fraîche couleur pamplemousse rose est signée du dominant pinot noir. Un nez vineux, complexe, entre l'agrumes et les petits fruits rouges. Une effervescence douce et agréable pour un vin structuré, sur la gourmandise de la grenadine et de la fraise, délibérément froufrou.

### *Vin Mousseux Blanc Dry 187ml présenté en étui de deux bouteilles*

Robe jaune pâle. Nez élégant sur des notes de fleurs blanches et une touche exotique. Effervescence douce et voluptueuse d'une bouche gourmande sur la pêche blanche et l'acacia, qui évoque la robe de mariée de fin de défilé !

*Disponible en janvier 2017 aux USA*

## DE LA FACE CACHÉE DE LA POMME AU DOMAINE NEIGE



Près de 25 ans après sa création, la cidrerie québécoise La Face Cachée de la Pomme devient désormais le Domaine Neige.

Sa nouvelle appellation et son logo découlent directement de son produit phare, le Cidre de Glace Neige. Grâce à cette identité forte et reconnue, le Domaine Neige, berceau du Cidre de Glace au Québec et dans le monde entend poursuivre son développement international avec ses cidres qualitatifs et authentiquement québécois.

### *Smac! Le tout nouveau « cidre de soif » de la cidrerie d'Hemmingford au Québec*

La très créative cidrerie québécoise du Domaine Neige présente son dernier né. Un « cidre de soif » en canette : Smac! (l'onomatopée du baiser) qui a tout pour séduire. A commencer par la campagne de lancement sur les réseaux sociaux qui a été très suivie si l'on juge par le nombre de photos de baisers publiées par les internautes avec le hashtag #baiserSmac.

Grâce à son habillage, Smac! est facile à transporter et à rafraîchir. Il est léger, tout en bulles et élaboré exclusivement avec des pommes McIntosh du Québec. Faiblement alcoolisé (5,5°) il se déguste en toute occasion sur un mode décontracté et convivial.

*Disponible pour le moment uniquement au Québec*

[www.domaineneige.com](http://www.domaineneige.com)



## AGENDA BOISSET LA FAMILLE DES GRANDS VINS 1ER SEMESTRE 2017

### *Janvier*

- 1-31 Dégustation Crémants de Bourgogne et vins tranquilles, L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 14 Concours international du Gamay, Lyon
- 14-15 Winter Wonderland, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 21 Dégustation géo-sensorielle, L'Imaginarium et Bouchard Aîné & Fils, Nuits-St-Georges
- 26 Grand Concours des vins du Beaujolais
- 23 The Guldbagge Awards, Louis Bouillot, Stockholm, Suède
- 28-29 Saint Vincent tournante, Antonin Rodet, Mercurey
- 30 L'Art de l'Assemblage avec Steven Spurrier, Fortant, Laverune
- 29-31 Vinisud, Montpellier

### *Février*

- 4 JCB One Year Anniversary, The Tasting Salon and Atelier, CA. USA
- 5-7 Salon Périgord Millésimes et Terroirs, Mommessin, Jean-Claude Boisset, Bouachon
- 6 Salon Goût du Vin, Jean-Claude Boisset, Dijon
- 11 Valentine's Day Dinner at The Tasting Salon and Atelier, CA. USA
- 11 Dégustation géo-sensorielle, L'Imaginarium et Bouchard Aîné & Fils, Bourgogne
- 13 Salon Rézin, Boisset Collection et Antonin Rodet, Nice
- 18 Crab Feast, Buena Vista Winery, CA. USA
- 19 Valentine's Day Dinner, Raymond Vineyards, CA. USA
- 19-21 Mundus Vini
- 23 Burgondia d'Or, Beaune
- 23-25 ZAP (Zinfandel Advocates & Producers), Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 24 Napa Gras, Raymond Vineyards, CA. USA
- 24-28 Vinalies Internationales, Paris
- 25 Premier Napa Valley, Raymond Vineyards, CA. USA
- 25 Vine to Bottle Dinner, DeLoach Vineyards, CA. USA

### *Mars*

- 3-4 World of Pinot, Buena Vista Winery & DeLoach Vineyards, CA. USA
- 3-4 Barrel Weekend, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 4 Dégustation géo-sensorielle, L'Imaginarium et Bouchard Aîné & Fils, Bourgogne
- 7-10 Chardonnay du monde, Château des Ravatys, Beaujolais
- 11 JCB Collectors Spring Barrel Tasting at DeLoach, CA. USA
- 11-12 Barrel Weekend, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 12-13 Salon Monvoisin, Jean-Claude Boisset, Nantes
- 17 Cave Dinner Series, Buena Vista Winery, CA. USA
- 19-21 Prowein, Düsseldorf, Allemagne
- 24 Tastevinage de Printemps, Clos Vougeot, Bourgogne
- 25 Concours International de Lyon
- 26 Vente des Vins des Hospices de Nuits, Nuits-St-Georges, Bourgogne

### *Avril*

- 1-2 Vinalies Nationales
- 1-2 Spring Cleaning, Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, Raymond Vineyards, CA. USA
- 2-4 Bien Boire en Beaujolais, Mommessin et Château de Pierreux
- 6 Concours Féminale, Beaune
- 8-9 Salon des Vinéales, Beaune
- 11 April Optional Release, Buena Vista Winery, CA. USA
- 13 JCB Collectors Dinner Raymond Vineyards, CA. USA
- 21 Sonoma County Barrel Auction, Buena Vista Winery & DeLoach Vineyards, CA. USA
- 21-23 Concours de Mâcon
- 22 Earth Day Event, Buena Vista Winery & DeLoach Vineyards, CA. USA
- 25 April Optional Release, Buena Vista Winery, CA. USA
- 29 Gen Release Party, Raymond Vineyards, CA. USA

### *Mai*

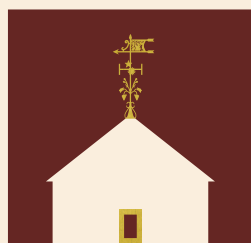
- 13 JCB Collectors Dinner, JCB Tasting Lounge, The Ritz-Carlton, San Francisco, CA. USA
- 20 Sushi & Pinot Gris Release Party, Buena Vista Winery, CA. USA
- 24-11 Festival ImageSingulières, Sète
- 24-26 Vinexpo Hong Kong

### *Juin*

- 1-4 Auction Napa Valley, Raymond Vineyards, CA. USA
- 10 Cave Series Dinner, Buena Vista Winery, CA. USA
- 16-18 Aspen Food & Wine, Boisset Collection, CO. USA
- 17 Summer Solstice Dinner, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 17 Pinot Days San Francisco, DeLoach Vineyards, CA. USA
- 18-21 Vinexpo, Bordeaux

Publication : Boisset La Famille des Grands Vins  
 Rédaction : **actuelles** N. Boisset,  
 V. Desmazure, L. Delmas - [contact@actuelles.biz](mailto:contact@actuelles.biz)  
 Réalisation : [www.agence-panama.com](http://www.agence-panama.com)  
 Impression : Imprimerie Boisset





la Maison

• VOUGEOT •



Salon de vins • Boutique • Curiosités

1, rue du vieux château • 21640 Vougeot • Bourgogne • France

[lamaisonvougeot.com](http://lamaisonvougeot.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION