

BORDEAUX MAISON BOUEY

Famille Bouey



Le Bordeaux icône et emblème de Maison Bouey.

«Aujourd'hui parmi les premières maisons de vins de Bordeaux, Maison Bouey est une des dernières et des plus importantes maisons familiales et indépendantes, propriété de mon frère jumeau et de moi-même. Dans le pur style de la tradition des plus grands Bordeaux, ce Bordeaux MAISON BOUEY est l'ambassadeur international de Maison Bouey, élaboré comme un hommage à notre famille et aux générations précédentes. Nous voulions vraiment créer quelque chose de différent, à la fois en terme de présentation mais aussi et surtout en terme de style et de qualité de vins de Bordeaux. Avec la complicité de notre ami Stéphane Derenoncourt, nous sommes heureux de vous présenter ce Bordeaux unique dans sa présentation exclusive, pour apporter une nouvelle vision des vins de Bordeaux.»

Patrick Bouey, Propriétaire

Dégustation : La robe d'un rouge foncé et dense, avec ses reflets de rouge grenade laisse deviner la puissance du vin.

Un nez intense très complexe avec des expressions du sud : l'olive noir, garrigue, romarin. Les arômes des fruits rouges comme la mûre et la cerise noir apparaissent juste après. Le côté fruité, légèrement fenouille est accompagné d'une légère touche boisée qui s'exprime avec des notes de vanille et tabac.

L'attaque de bouche, large, bien définie avec une belle courbe laisse place à une structure tannique à la fois puissante, veloutée et soyeuse. On retrouve les arômes du nez, les fruits, les épices finement mêlées aux notes empyreumatiques laissées par son élevage dans le bois.

La finale fraîche est la signature du cabernet franc à pleine maturité. Le caractère de ce 2011 est l'expression d'un millésime chaud et précoce sur les terroirs les plus forts de la rive droite.

Origine : parcelles sélectionnées couvrant au total 20 hectares répartis sur trois villages entre Saint-Émilion et Castillon-La-Bataille.

Cépages : 85 % merlot, 15 % cabernet franc. Ce dernier apporte une extraordinaire puissance, du caractère et des tannins d'une grande finesse.

Âge moyen des vignes : 35 ans

Sols : Mêlés d'argile et de calcaire, pour un vin présentant une belle structure et de la complexité

Vendanges : Les raisins sont récoltés tardivement, fin septembre début octobre, lorsqu'ils sont parfaitement mûrs. Le vinificateur Stéphane Derenoncourt et son équipe font preuve d'une grande souplesse : « Ce n'est pas nous qui décidons quand vendanger, ce sont les raisins », explique-t-il... Les baies sont ensuite soigneusement triées à la main.

Vinification : Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés séparément, afin de refléter la spécificité du terroir. Ainsi, les baies nées sur un sol calcaire apportent beaucoup de finesse, tandis que celles issues de sols argileux se caractérisent par leur complexité. La fermentation est réalisée dans des cuves inox thermorégulées.

Élevage : Partiellement réalisé en fûts de chêne.

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT