

Le Bourboulenc

Au Domaine du Pech d'André dans le Minervois





Le Domaine

- Domaine familial depuis 1701 (10^e génération)
- 28 ha de vignes sur 40 ha, en bio
- Entièrement en gobelets, 2m x 1m50, croisé
- Cépages méditerranéens uniquement











Le Bourboulenc

- Cépage méditerranéen venu de Grèce via la Provence
- Rustique et adapté à la sécheresse, peau épaisse
- Tardif (3^e époque)
- 500 à 600 ha en France





Implantation sur le domaine

• Choisi par Marc Remaury pour ses qualités et par goût des vins de La Clape

- En remplacement du Grenache Gris (planté en 1946) et de
- l'Ugni Blanc, également des cépages de 3e époque...
- Première plantation en 1987, puis 2003 et 2011 : 2 ha



— Intercalaire J. 11503. — Juillet 1934.
DÉCLARATION DE PLANTATION DE VIGNES.
(Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 3, et décret du 13 seut 1933 ert. 2.)
RÉCÉPISSÉ à remettre au déclarant.
DEFINEMENT Lo 10 Janqui 1946
continue to Sierre Gerries report
d demourant à Challand
a déclaré vouloir planter en vignes un terrain de hectares 8 h ares centiares
situé à azillanes lieudit oussignes
figurant all cadastro, section coupling sous les numéros 5100 - 589
La plantation grantement un april 1941
M 6 MM 9 - 9 ey let Jume posseda ou exploita
dès maintenanctes virnobles désignés ci-après :
DEPAR- TEMENTS. COMMUNES. LIEUDITS, SUPERFICIE DES VIGNOLES.
N CO boct, area, seest
quant and and Re dech
20 Eurocom 24 40 "
Sayiglus
y ulans
La plantation nouvelle envisagée par M MMM
1 Punparanus Sur les
names harrelle, d'une name arra
chie in 1900
0 3/8/17/19
Lo Haire,
Kalan
2000 Y.



Vinification

- Pressurage
- Débourbage à froid
- Fermentation lente à basse température
- Elevage en cuve sur lies fines
- Attention à l'oxydation!





Assemblage et dégustation

- Rarement proposé en monocépage : c'est notre choix
- Equilibre entre un côté salin et les arômes oxydatifs (pomme, poire)
 - Après 3 ou 4 ans son caractère oxydatif s'affirme (noix, vin jaune)
- Sélection été 2017 par Le Monde :



Domaine Le Pech d'André, IGP côtes-du-brian, blanc de bourboulenc
Certes, ce vin bio a un nez de crème pâtissière, mais les notes de jus de pêche viennent vite le supplanter.
Une bouteille pas banale et bien faite, qui évoque les saveurs d'une tarte – on parle pourtant d'un vin blanc!
Finale juteuse.
9,50 €. Tél.: 04-68-91-22-66

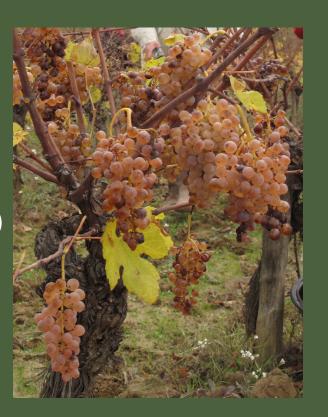


Vendanges passerillées



- Récolte en décembre
- Pressurage doux
- Fermentation très lente
- Arrêt naturel de la fermentation (sans mutage)
- Elevage 18 mois en fût et/ou cuve







Et puis aussi...

- Jus de Raisin
- Cartagène blanche
- Et pourquoi pas bientôt... du vin orange?



Autres cépages modestes sur le domaine : Picpoul Noir et Aramon