

# Le Bourboulenc

Au Domaine du Pech d'André dans le Minervois



# Le Domaine

- Domaine familial depuis 1701 (10<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 3<sup>e</sup> époque...
- Première plantation en 1987, puis 2003 et 2011 : 2 ha

— Intercalair. — J. 11503. — Juillet 1934.  
*La Clape*

**DÉCLARATION DE PLANTATION DE VIGNES.**  
(Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 3, et décret du 13 août 1933 art. 2.)

— Intercalair. — J. 11503. — Juillet 1934.  
*La Clape*

**DÉCLARATION DE PLANTATION DE VIGNES.**  
(Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 3, et décret du 13 août 1933 art. 2.)

RÉCÉPISSÉ à remettre au déclarant.

DÉPARTEMENT *La Clape* le 10 juillet 1946  
N° *150* M. *M. Mon-Veyrie*  
demeurant à *Agillan*  
a déclaré vouloir planter en vigne  
un terrain de *81* ares centares  
situé à *Agillan* lieu dit *des vignes*  
figurant au cadastre, section  
sous les numéros *589 - 589 B*

La plantation *est* effectuée en *avril 1946*  
M. *Mon-Veyrie* possède ou exploite  
des maintenan~~ts~~ vignobles désignés ci-après :

DEPARTEMENTS.	COMMUNES.	LIEUDITS.	SUPERFICIE DES VIGNOBLES.		
			hect.	ares.	cent.
<i>La Clape</i>	<i>Agillan</i>	<i>Le Pech</i>			
		<i>des vignes</i>	<i>21</i>	<i>40</i>	<i>00</i>
		<i>Sagepierre</i>			
		<i>Juleans</i>			

La plantation nouvelle envisagée par M. *Mon-Veyrie*  
pour objet :  
*Remplacement des vignes  
antérieures, d'une vigne arborée  
en 1938*

Le Maire,  
*Sebe L.*

# 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