

NOS VINS DE BOURGOGNE :

Marsannay La Côte :

- Marsannay Blanc « Les Aiges Pruniers »
- Marsannay Blanc Monopole « Les Saint Jacques »
- Marsannay Pinot Beurot
- Rosé de Marsannay
- Marsannay Rouge
- Marsannay Rouge « Les Grasses Têtes »
- Marsannay Rouge « Les Dessus de Longeroies »
- Marsannay Rouge « Les Favières »
- Marsannay Rouge « Les Saint Jacques »

Fixin :

- Bourgogne Blanc « L'Ormichal »
- Bourgogne Rouge « L'Ormichal »
- Fixin
- Fixin « Clos Marion » Monopole blanc et rouge

Côtes de Nuits :

- Côtes de Nuits Villages

Gevrey Chambertin :

- Gevrey Chambertin « Les Serpentes » - « Les Seuvrées »

Morey Saint Denis :

- Bonnes Mares
- Marc de Bonnes Mares

Vosne Romanée :

- Vosne Romanée « Les Damodes »

Savigny Les Beaune :

- Savigny Les Beaune Blanc « Les Golardes »
- Savigny Les Beaune Rouge « Les Golardes »

En 1999, nous fîmes aussi l'acquisition d'un Domaine en Languedoc, Mas Val Grioux, sur les rives de Thau dans l'Aire Appellation Contrôlée « Picpoul de Pinet », un vin blanc qui s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, mais aussi Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah.

NOS VINS DU LANGUEDOC :

Notre Languedoc Blanc :

- Picpoul de Pinet Coteaux du Languedoc Blanc

Nos Languedoc Rouges :

- Val Grioux Bajanas Vin de Pays d'Oc Rouge
- La Croix de Soupié, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc Rouge
- Syrah Merlot vin de Pays D'Oc Rouge

NOS VINS

DE

BOURGOGNE

BURGONDIA D'OR ET
TASTEVINAGE D'AUTOMNE 2008 :
Marsannay Blanc « *Les Aiges Pruniers* » 2007

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

MARSANNAY BLANC

« Les Aiges Pruniers »

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Chardonnay

Superficie du vignoble et production : 1.80 hectares.

Age du vignoble : 20 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Contrôle de température de 20 à 22°C.

Elevage du vin : En fûts pendant 6 à 8 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Blanc.
- **Nez :** Ouvert et franc évoquant l'ananas et la citronnelle, poire, pêche.
- **Bouche :** Tilleul, du gras et de la longueur.

Accompagnements mets-vin : Charcuterie, poisson cuit au four, viande blanche au barbecue.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine
FOUGERAY DE BEAUCLAIR

MARSANNAY BLANC – Monopole

« Les Saint Jacques »

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Pinot Blanc

Superficie du vignoble et production : 0.35 hectares.

Age du vignoble : 14 ans.

Sol et sous-sol : Calcaires, caillouteux, argileux, strates blanches.

Vinification : Contrôle de température de 20 à 22°C.

Elevage du vin : Elevage 3 mois en fûts.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Blanc.
- **Nez :** Frais et aux senteurs d'agrumes, fruits frais.
- **Bouche :** Minérale, pamplemousse.

Accompagnements mets-vin : Poissons, coquillages cuits, coquilles Saint Jacques.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR **MARSANNAY PINOT BEUROT**

Appellation : Marsannay

Encépagement : **Pinot Beurot**

Superficie du vignoble et production : 0.40 hectares.

Age du vignoble : 7 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Contrôle de température de 20 à 22°C.

Elevage du vin : 2 à 3 mois en fûts de 4 à 5 vins.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur** : Blanc.
- **Nez** : Très parfumé, légèrement muscaté.
- **Bouche** : Bonne fraîcheur, des fruits exotiques avec une arête de vitalité.

Accompagnements mets-vin : Saumon fumé, terrine de poissons, écrevisse, langouste, homard.

- BURGONDIA D'OR (CHABLIS 2009) :

L'ELEGANCE

ROSE DE MARSANNAY 2008

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

L'ELEGANCE ROSE DE MARSANNAY

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Le **Pinot Noir** est le cépage de l' A.O.C.
Marsannay Rosé

Superficie du vignoble et production : 1 hectare.

Age du vignoble : 45 ans et plus.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Egrappage, Rosé de macération. 2 jours de macération puis pressurage : fermentation alcoolique à 20°C maximum.

Elevage du vin : Cuve puis mise en bouteille.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Saumonée, avec des nuances de chair de pamplemousse.
- **Nez :** Fruits rouges (fraise, framboise).
- **Bouche :** Saveur à la fois fraîche et douce. Sa rondeur multiplie de subtiles arômes de fruits du verger. Persistance de bonne longueur pour une finale sur la pêche.

Accompagnements mets-vin : Poisson grillé aux herbes de Provence, cuisine avec des sauces au curry et aigre douce.

Conseils de consommation : A boire frais (entre 10 et 12°C) mais pas glacé.

MARSANNAY ROSE 2005

- Médaille d'Argent (Mâcon 2007)

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR ROSE DE MARSANNAY

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Le **Pinot Noir** est le cépage de l' A.O.C.
Marsannay Rosé

Superficie du vignoble et production : 3 hectares.

Age du vignoble : De 8 à 45 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Rosé de macération. 2 jours de macération puis
pressurage : fermentation alcoolique à 20°C maximum.

Elevage du vin : Cuve puis mise en bouteille.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rosé qui tire sur la tonalité groseille.
- **Nez :** Frais et fruité (fruits rouges).
- **Bouche :** Tendre et fruité. L'arôme évoque la vendange fraîchement écrasée et la pêche.

Accompagnements mets-vin : Brochettes, grillades, mais aussi
des viandes blanches, fromages frais.

Conseils de consommation : A boire frais (entre 10 et 12°C)
mais pas glacé.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR **MARSANNAY ROUGE**

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Le **Pinot Noir** est le cépage unique de l'A.O.C. Marsannay Rouge

Superficie du vignoble et production : 0.50 hectares.

Age du vignoble : 35 ans.

Sol et sous-sol : Sols argilo-calcaires.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison de 2 à 3 semaines.

Elevage du vin : 12 mois en fûts de 2 à 4 ans d'âge.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Le bouquet, très délié, s'inspire de la mure sauvage, du pruneau sec et du cassis. L'âge ajoute des allures musquées.
- **Bouche :** Les saveurs sont généralement tanniques et dotées d'une bonne souplesse.

Accompagnements mets-vin : Viande rouge, grillades, brochettes, bœuf bourguignon.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

MARSANNAY ROUGE

« *Les Grasses Têtes* »

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 1 hectare 20.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 29°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Elevage en fûts de 1 vin pendant environ 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge, rubis foncé, aux reflets bleutés.
- **Nez :** Très pur, bien défini et frais, dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre).
- **Bouche :** Souple, tendre, plus fine que charnue, dotée de tanins sans dureté. Finale longue, fraîche et épicée. Très agréable sur les tables en ce moment.

Accompagnements mets-vin : Viande rôtie, poulet grillé, poisson en croûte de sel.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR **MARSANNAY ROUGE** *« Les Dessus Des Longeroies »*

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 0.45 hectares.

Age du vignoble : 63 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Elevage en fûts de 1 vin pendant environ 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur** : Rouge, robe d'une belle brillance rubis, aux reflets de jeunesse.
- **Nez** : Vin encore sur la réserve, dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre sauvage), rehaussé de notes de réglisses et de cuir.
- **Bouche** : Dense et racée, dotée de tanins encore fermes et serrés. Finale élégante, d'une bonne longueur, révélant des saveurs fruitées.

Accompagnements mets-vin : Civet de sanglier, gigole de cerf.

MARSANNAY « *Les Favières* » 2001
Rouge

- Tastevinage de Printemps

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

MARSANNAY ROUGE

« *Les Favières* »

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 0.50 hectares.

Age du vignoble : Vignes plantées en 1968.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Elevage en fûts de 1 vin pendant environ 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge, robe rubis sombre aux reflets bleutés.
- **Nez :** Bouquet d'arômes de petits fruits. (cassis, mûre)
- **Bouche :** Grasse, puissante, corsée, ample avec une bonne concentration de tanins fins et ronds. Bel équilibre témoignant d'une vinification soignée. Finale longue. Bel équilibre d'épices.

Accompagnements mets-vin : Volailles, rôti de porc au curry, boudin créole, marcassin...

TASTEVINAGE DE PRINTEMPS 2009 :

MARSANNAY « *Les Saint Jacques* » 2007

CONCOURS DES FEMINALISE :

MARSANNAY « *Les Saint Jacques* » 2005

TASTEVINAGE DE PRINTEMPS 2008

BURGONDIA D'OR 2008 :

MARSANNAY « *Les Saint Jacques* » 2005

Une des 20 plus grandes révélations au Canada des vins présentés par

le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne :

MARSANNAY « *Les Saint Jacques* » 2002

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

MARSANNAY ROUGE

« *Les Saint Jacques* »

Appellation : MARSANNAY

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 1 hectare 17.

Age du vignoble : 30 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires avec une forte présence de pierres et fossiles.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Elevage en fûts de 1 vin pendant environ 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge
- **Nez :** Complexe, belle maturité du fruit (notes de mûre), épices, cuir frais.
- **Bouche :** Tannins bien intégrés à la chair, bel équilibre.

Accompagnements mets-vin : Faisan, caille rôtie, chevreuil, brochettes de bœuf.

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :**

BOURGOGNE BLANC « *L'Ornival* »

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

BOURGOGNE BLANC

« *L'Ormechal* »

Appellation : BOURGOGNE

Encépagement : Chardonnay

Superficie du vignoble et production : 0.50 hectares.

Age du vignoble : 25 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires, sols situés sur Fixin.

Vinification : Presse directe, fermentation à froid de 17 à 19°C.

Elevage du vin : 6 à 8 mois en fûts de 4 à 5 ans.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Blanc
- **Nez :** Frais, très volumineux.
- **Bouche :** Ample et grasse, d'une bonne longueur, digne d'une appellation village.

Accompagnements mets-vin : Terrines de gibier ou de poissons, saumon, lotte, charcuterie.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

BOURGOGNE ROUGE

« *L'Ormechal* »

Appellation : BOURGOGNE

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 1 hectare 50.

Age du vignoble : 25 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires, sols situés sur Fixin.

Vinification : Macération fraîche et fermentation alcoolique à 26°C.

Elevage du vin : 10 à 12 mois en fûts de 4 à 5 vins.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge, robe intense, nuancée de pourpre dans son jeune âge, puis devenant rubis et rouge-orange avec quelques années de bouteille.
- **Nez :** Arômes de fruits rouges (framboise, griotte), rehaussés de notes de cannelle et de peau tannée.
- **Bouche :** Souple et tendre, aux tanins fins soutenus par des saveurs de fruit rouge. Finale généreuse et franche.

Accompagnements mets-vin : Viandes, grillades.

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :
FIXIN**

**Tastevinage de Printemps 2006
FIXIN 2003**

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

FIXIN

Appellation : FIXIN

Encépagement : **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 1 hectare.

Age du vignoble : 40-45 ans.

Sol et sous-sol : Les sols sont argilo-calcaires et comportent quelques traces de marne.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : 13 mois dans des fûts de 2 à 5 vins.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Cerise mûre.
- **Bouche :** La structure est à dominante tannique, bonne acidité, typicités de baies rouges et noires (cassis, cerise, mûre) des Pinot.

Accompagnements mets-vin : Bœuf gardianne ou bœuf bourguignon, cuissot de cerf sauce Grand Veneur.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

FIXIN « *Clos Marion* »
MONOPOLE

Appellation : FIXIN

Encépagement : **Chardonnay**

Superficie du vignoble et production : **0,3 hectares.**

Age du vignoble : 9 ans en moyenne.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire.

Vinification : **Contrôle de température de 20 à 22° C.**

Elevage du vin : **8 mois, 20% de fûts** neufs, le reste en fûts de 3 à 4 vins.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur** : Blanc.
- **Nez** : S'équilibre entre les arômes de fleurs blanches, minéralité et agrumes
- **Bouche** : **Ample**. La rondeur s'équilibre avec minéralité. Le boisé est fondu, mais demande un peu de repos pour s'épanouir encore plus.

Accompagnements mets-vin : Saumon, terrine de poisson, poisson cuisiné en sauce blanche ou sauce au beurre citronné. Apprécié jeune avec des produits de la mer cuisinés, ce Chardonnay d'une maturité de 5 années peut être accordé avec des viandes blanches.

FIXIN « *Clos Marion* » **2003**

- **Magazine Wine International :**
Médaille d'argent (92/100)
- **Burgondia d'Or** (Beaune 2006)
- **Médaille d'Or** (Mâcon 2006)

FIXIN « *Clos Marion* » **2001**

- **Fleuron de Bourgogne 2005**

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

FIXIN « *Clos Marion* »
MONOPOLE

Appellation : FIXIN

Encépagement : **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 3 hectares 16 ares 21.

Age du vignoble : 57 ans en moyenne.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : 10 % de fûts neufs, le reste en fûts de 1 à 3 vins.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur** : Rouge.
- **Nez** : Somptueux, dense et racé, dévoilant un fruit très mûr (cerise noire).
- **Bouche** : Fruits mûrs et réglisse, grande longueur.

Accompagnements mets-vin : Poulet aux morilles, pigeon, caille, faisan.

Conseils de consommation : Peut être dégusté jeune pour son fruit mais peut être gardé bien sûr plus de 10 ans.

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :**

COTES DE NUITS VILLAGES

- **Burgondia d'Or** (Santenay 2005)
- **Tastevinage de Printemps**

COTES DE NUITS VILLAGES 2001

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

COTES DE NUITS VILLAGES

Appellation : COTES DE NUITS

Encépagement : **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 1 hectare 17.

Age du vignoble : 35 ans.

Sol et sous-sol : Les sols sont argilo-calcaires avec une forte proportion d'argile donnant des vins virils très typiques de l'appellation.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Elevage en fûts de 2 à 4 vins d'âge pendant 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Arômes de cassis nuancés de notes de cuir typiques du terroir.
- **Bouche :** Pleine, racée, aux tanins précis et mûrs.

Accompagnements mets-vin : Fromage de Cîteaux ou gibier en sauce au vin, lièvre, faisan, caille, perdreau conviendront à merveille.

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :**

GEVREY CHAMBERTIN « *Les Serrées* »

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

GEVREY CHAMBERTIN

« *Les Serpentes* » -

« *Les Sèvres* »

Appellation : GEVREY CHAMBERTIN

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 0.27 hectares.

Age du vignoble : 63 ans.

Sol et sous-sol : Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses.

Vinification : Cuvaison longue.

Elevage du vin : 30 % de fûts neufs sur 15 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Concentré laissant apparaître des effluves de fruits noirs.
- **Bouche :** Expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri.

Accompagnements mets-vin : Le Gevrey-Chambertin accompagne très bien les plats en sauce au vin et les fromages au lait cru.

BURGONDIA D'OR (CHABLIS 2009) :

BONNES MARES 2007

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :**

BONNES-MARES

TASTEVINAGE DE PRINTEMPS 2009 :

BONNES MARES 2007

**BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE
NOVEMBRE 2007**

SELECTION CAVE DE PRESTIGE :

BONNES MARES 2000

BURGONDIA D'OR(Pernand-Vergelesses 2007) :

BONNES MARES 2005

Magazine Wine International :

**BONNES MARES 2003
médaille d'Argent (93/100)**

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

BONNES MARES - GRAND CRU

Appellation : BONNES MARES Grand Cru

Encépagement : **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 1 hectare 50.

Age du vignoble : De 25 à 75 ans.

Sol et sous-sol : Les sols sont argilo-calcaires.

Vinification et élevage du vin : Macération à froid de 3 jours puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines. 100 % de fûts neufs, tonnellerie François forêt de Bertrange, pendant 18 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Arômes de fruits rouges, cassis, mûre et fleur de violette soutenue par un boisé toasté sans excès.
- **Bouche :** Epice douce, fruitée, puissante et de très grande longueur.

Accompagnements mets-vin : A déguster soit avec une bécasse ou un faisan rôti, soit avec une côte de bœuf à la moelle ou encore avec un fromage de l'abbaye de Cîteaux. Peut se déguster tout seul dans un bon fauteuil.

MARC DE BONNES MARES
Marc de Bourgogne issu des Bonnes
Mares

**Ce marc est issu de notre vigne des
« BONNES MARES » située sur le village de
MOREY SAINT DENIS.**

**Elevé en barrique pendant plus de 10 ans,
et mis en bouteille en 2000,
ce marc est à la fois très aromatique
et d'une grande longueur.**

**Grande noblesse et robustesse sont les
éléments dominants de ce nectar.**

BURGONDIA D'OR (Pernand-Vergelesses 2007) :

VOSNES ROMANEE « LES DAMODES » 2005

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

VOSNE ROMANEE

« Les Damodes »

Appellation : VOSNE ROMANEE

Encépagement : Pinot Noir

Superficie du vignoble et production : 0.25 hectares.

Age du vignoble : 45 ans.

Sol et sous-sol : Les sols sont argilo-calcaires.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : De 33 à 66 % en fûts neufs selon les années pendant 12 à 14 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge.
- **Nez :** Arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre) soutenus par un boisé discret.
- **Bouche :** Le moelleux domine soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Parfums de cerise, de fraise, de sous-bois, fruits mûrs ou confits, musc, cuir, humus.

Accompagnements mets-vin : Omelette aux ceps (champignons des Cévennes), rognons Grand-Mère.

**CITE DANS THE GALLERY OF DRINK UKRAINE
JANVIER 2009 :**

SAVIGNY LES BEAUNE BLANC

« Les Golardes »

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine
FOUGERAY DE BEAUCLAIR

SAVIGNY LES BEAUNE BLANC

« *Les Golardes* »

Appellation : SAVIGNY LES BEAUNE

Encépagement : Les Savigny sont issus du **Chardonnay**

Superficie du vignoble et production : 0.26 hectares.

Age du vignoble : Vigne plantée en 1979.

Sol et sous-sol : Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.

Vinification : Presse directe et contrôle de température : 20 à 22°C.

Elevage du vin : 30 % de fûts neufs pendant 6 à 8 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Blanc.
- **Nez :** Frais, minéral.
- **Bouche :** Un moelleux qui apparaît au cours de l'évolution pour donner des vins harmonieux et solides. Fruits exotiques (ananas, banane), pomme golden, fleurs d'aubépine, noisette.

Accompagnement mets-vin : Saumon fumé, pâté en croûte, quenelles de brochet.

TASTEVINAGE DE PRINTEMPS 2008 :

SAVIGNY LES BEAUNE « *Les Golardes* »
2005

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR SAVIGNY LES BEAUNE ROUGE *« Les Golardes »*

Appellation : SAVIGNY LES BEAUNE

Encépagement : Les Savigny sont issus du **Pinot Noir**

Superficie du vignoble et production : 1.50 hectares.

Age du vignoble : Vigne plantée en 1979.

Sol et sous-sol : Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.

Vinification : Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31°C maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines.

Elevage du vin : Fûts de 1 à 3 vins pendant 12 mois.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Rouge, rubis.
- **Nez :** Bouquet élégant, puissant, marqué par une dominante griotte cassis framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années.
- **Bouche :** Souple, discrètement tannique, peu acide, la structure leur donne une image féminine.

Accompagnement mets vin : Viandes rouges ou poissons, matelote de boudoir, faisan rôti, agneau des montagnes, veau à la sauce tomate.

NOS VINS

DU

LANGUEDOC

CONCOURS DES FEMINALISE :

Picpoul de Pinet **2006**

**Rapport d'analyse sensorielle effectué par le
laboratoire Méditerranée Œnologie sur**

Picpoul de Pinet **2004**

* *Sud de France*

Domaine FOUGERAY DE BEAUCLAIR

Piquepoul de Pinet

Appellation : AOC COTEAUX DU LANGUEDOC BLANC

Encépagement : 100 % **Piquepoul Blanc**

Superficie du vignoble et production : 9 hectares.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires. Terrasse du Pliocène et colline du crétacé.

Vinification : Macération à froid, fermentation lente à basse température suivie d'un élevage en cuve à l'abri de l'oxygène.

Elevage du vin : en cuve inox.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur** : Robe jaune verte avec reflets dorés.
- **Nez** : Ouvert et remarquablement frais, mêlant des arômes d'orange citron pamplemousse pèle mèle.
- **Bouche** : Vin agréable, rond et léger, doté d'une texture ronde soutenue par une jolie structure. Finale fraîche et mentholée.

Accompagnements mets-vin : s'accorde parfaitement avec plateaux de coquillages, loup grillé, poissons en sauce.

Complément de fiche technique pour le

Picpoul de Pinet

Cépage unique : **Piquepoul Blanc**

Nature du sol : Terrasse du Pliocène et collines du Crétacé.
Ancien lieu de nidification des Dinosaures.

Couleur : Vin blanc à la robe brillante or à reflet vert.

Dégustation : Nez tilleul à aubépine avec une attaque en bouche fine et fraîche, des notes d'agrumes viennent parfaire cet équilibre, entre arête acide typique, volume et rondeur en fin de bouche.

Emplacement : Vignes situées sur les hauteurs de Pinet face à la Méditerranée, baignée par le soleil mais rafraîchie la nuit par des embruns maritimes iodés.

Récolte : Vignes récoltées au petit matin dont les raisins égrappés macèrent dans leur jus quelques heures puis sont ensuite pressés et pompés dans des cuves inox inertées afin que la fermentation se déroule pendant 1 mois à la température de 14°C et soutirés à l'abri de l'air. En fin de vendanges, les Picpoul sont embouteillés sur lie fine nourricière après un léger collage et une douce filtration.

Grand concours Languedoc Roussillon 2005

Médaille de Bronze

Val Grioux Bajanas **2003**

* *Sud de France*

Domaine
FOUGERAY DE BEAUCLAIR

Val Grioux Bajanais

VIN DE PAYS D'OC ROUGE

Appellation : VIN DE PAYS D'OC

Encépagement : **Syrah, Cabernet, Merlot**

Superficie du vignoble et production : 15 hectares.

Moyenne d'âge du vignoble : 15 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires et galets roulés.

Vinification : Culture traditionnelle, fermentation avec maîtrise des températures.

Elevage du vin : En cuves et barriques.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Grenat foncé.
- **Nez :** Arômes de garrigue, nez confit velouté au boisé fondu.
- **Bouche :** au goût de fruits noirs très murs, de la longueur, du gras, un parfait équilibre.

Accompagnement mets-vin : Cailles, pintades, viande grillée.

**Concours des Grands Vins du Languedoc-
Roussillon 2009 :**

« La Croix de Soupié » **Cabernet Sauvignon 2005**
Médaille d'Or

**Rapport d'analyse sensorielle effectué par le
laboratoire Méditerranée Œnologie sur**

« La Croix de Soupié » **Cabernet Sauvignon 2003**

* *Sud de France*

Domaine
FOUGERAY DE BEAUCLAIR

La Croix de Soupié

**CABERNET SAUVIGNON
VIN DE PAYS D'OC ROUGE**

Appellation : VIN DE PAYS D'OC

Encépagement : 100 % **Cabernet Sauvignon**

Superficie du vignoble et production : 0.95 hectares.

Age du vignoble : 13 ans.

Sol et sous-sol : Argilo-calcaires.

Vinification : 15 jours de fermentation, avec 100% d'éraflage.
Maîtrise des températures de fermentation.

Elevage du vin : Barriques de 600 litres françaises, chêne.

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Robe grenat sombre.
- **Nez :** Parfums de cassis et de cannelle.
- **Bouche :** Vin puissant, équilibré, du caractère, une bouche ample, longue aux tanins ronds et fins.

Accompagnements mets-vin : A servir vers 15°. Pigeon, faisan, carré d'agneau.

* *Sud de France*

Domaine

FOUGERAY DE BEAUCLAIR

Syrah Merlot

VIN DE PAYS D'OC ROUGE

Appellation : VIN DE PAYS D'OC

Encépagement : Syrah Merlot

Superficie du vignoble et production : 2 Hectares 60

Sol et sous-sol : Argilo Calcaire

Vinification : 12 jours de macération fermentation

Elevage du vin : fût et cuves

Caractéristiques générales du vin :

- **Couleur :** Robe sombre et pourpre.
- **Nez :** fruits noirs (cerise burlat), violette, épices.
- **Bouche :** Ronde, suave avec tanins enrobés et charnus.

Accompagnements mets-vin : Gibiers, daube, canette aux figues, fromages