

CHÂTEAU DE BEAUREGARD

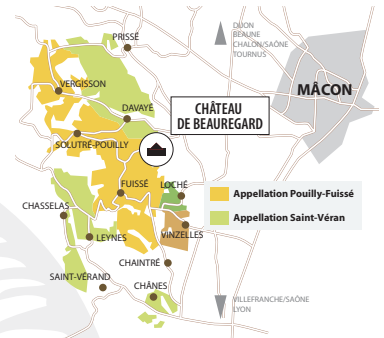
LE CHÂTEAU DE BEAUREGARD À FUISSÉ EST LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE BURRIER DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS.
SES 22 HECTARES DE POUILLY-FUISSÉ, 7 HECTARES DE SAINT-VÉRAN,
12 HECTARES DE FLEURIE, MORGON, MOULIN-À-VENT, SAINT-AMOUR ET CHIROUBLES
EN FONT UN DES DOMAINES MAJEURS DU SUD DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS

POUILLY-FUISSÉ

DESCRIPTION DU TERROIR

Au sud de la Bourgogne, dans le Mâconnais, l'Appellation Pouilly-Fuissé est située là où le relief devient plus marqué, au pied des roches de Vergisson et Solutré, sur les pentes du Mont de Pouilly et du cirque de Fuissé, sur le plateau de Beauregard et enfin sur les hauteurs de Chaintré. Ici les vignobles couvrent des sols argilo-calcaires jurassiques, le plus souvent situés face à l'Est et au sud-est, à une altitude moyenne de 200 à 300 mètres. Superficie totale de l'appellation : 760 hectares.

Les 19 hectares du Château de Beauregard sont répartis sur 3 villages : Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson, sur plus de 40 parcelles différentes ; ce qui permet au Pouilly-Fuissé Château de Beauregard d'être très représentatif de la typicité de l'appellation.



VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen : 30 ans. Contrôle des rendements, culture soucieuse de l'environnement, travaux des sols, vendanges manuelles.


VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés manuellement, et, si nécessaire, égouttés et triés sur table vibrante, puis pressés délicatement et "débourbés" très rigoureusement pendant 24 à 36 heures. La moitié environ de la cuvée fermente puis est élevée 9 mois en "pièces" bourguignonnes de 228 l ; 1/3 environ en fûts neufs, le reste en fûts plus anciens. L'autre partie fermente, puis est élevée sur lies fines en cuve avec contrôle des températures afin de préserver un maximum de fruit et de fraîcheur. Ainsi nous essayons de trouver un bon équilibre et de favoriser l'expression de notre Appellation. La meilleure période pour boire ce vin dépend de l'acidité naturelle du millésime, de 1 à 5 ans après la mise en bouteille. Les vins jeunes nous évoquent les fruits blancs (poire, pêche...), les fleurs blanches (acacia). Le vin est frais, minéral, et équilibré en bouche avec une touche de miel et pamplemousse en finale. En vieillissant, les arômes deviennent plus complexes et denses, un peu beurrés, pain grillé, et fruits secs, avec toujours cette saveur onctueuse du miel.

ACCORDS METS ET VIN

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. L'accord est à rechercher avec les Saint-Jacques, les poissons en sauce ou grillés, la volaille, les quenelles et bien sûr les andouillettes et les fromages de chèvre du Mâconnais.



Joseph  Burrier
Château de Beauregard



JOSEPH BURRIER . CHÂTEAU DE BEAUREGARD . 71960 FUISSÉ - FRANCE
TÉL : (33) (0)3 85 35 60 76 . FAX : (33) (0)3 85 35 66 04

e-mail : joseph.burrier@wanadoo.fr web : www.joseph-burrier.com