

SÉLECTIONS JOSEPH BURRIER

JOSEPH BURRIER COMMERCIALISE LES VINS DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE, AINSI QU'UNE SÉLECTION DE VINS ISSUS DES MEILLEURS VIGNERONS DE LA RÉGION, DANS LE SOUCI PERMANENT DE RECHERCHER LA PLUS JUSTE EXPRESSION DU TERROIR.

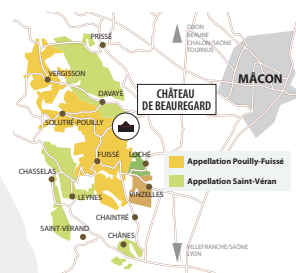
POUILLY-FUISSÉ *"La Croix Pardon"*



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 : 750 hectares.

"La Croix Pardon", qui annonce l'arrivée sur le plateau de Beauregard, entre Pouilly et Fuissé, est représentée par une variété de Terroirs très complémentaires, des calcaires très purs des "Cras" du plateau de Beauregard aux sols plus profonds et argileux du bas de la commune de Solutré Pouilly. C'est cette variété qui permet une expression typique et équilibrée de "La Croix Pardon".



VIGNES ET VITICULTURE


Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen : 20 ans
Contrôle des rendements; travaux des sols privilégiés.

VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Récoltés et triés manuellement, les raisins sont ensuite pressés doucement puis 'débourbés' pendant 24 à 36 heures. "La Croix Pardon" fermente lentement, en cuve à 80 % et en fûts (20%). Elevage long sur lies fines puis filtration très légère avant la mise en bouteille. Ainsi nous essayons de trouver un bon équilibre entre la fruit et la structure naturelle de notre Terroir, afin de favoriser l'expression de la typicité de notre Appellation. Les pratiques culturales favorisant la vie des sols et un enracinement profond permettent une régularité d'expression d'un millésime à l'autre. On peut le décrire comme fin et élégant, minéral, assez ample en bouche, un peu grillé, avec une touche d'amande. Finale riche et fraîche (citronnelle, pamplemousse). Ces arômes deviendront plus complexes lors d'un vieillissement de quelques années.

ACCORDS METS ET VINS

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