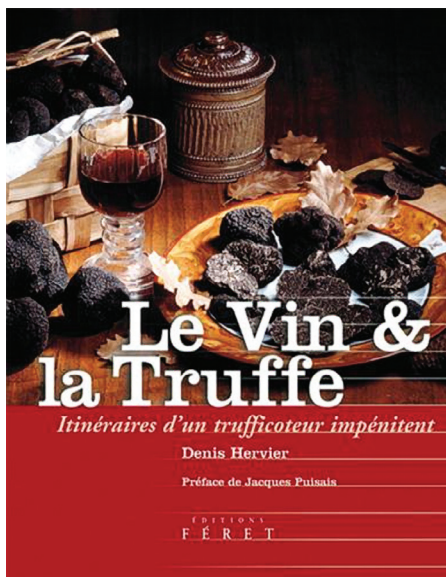


LE VIN ET LA TRUFFE

2004 - P. 129



LES CHEVALIERS SERVANTS DE LA TRUFFE ET DU VIN

Le Mâconnais

POUILLY-FUISSÉ CHÂTEAU DE BEAUREGARD

Sous son grand chapeau de gentleman trufficoteur, Frédéric Burrier affiche une grande sérénité.

Si sa haute stature en impose, son sourire soyeux s'abrite derrière des lunettes lustrées au Chardonnay. «J'aime les terroirs calcaires», lance-t'il en tranchant le saucisson pistaché et truffé. «Cela donne des vins minéraux qui peuvent vieillir dix à quinze ans. Plus le cru vieillit, plus on va développer les accords mets—vins, en particulier avec la truffe». Et en versant Les Cras 1992, il fait apparaître les as-



pects minéraux et truffés propres à ce beau terroir de Pouilly. Le vin rond et onctueux entame sa douzième année, il aime la compagnie du brie de Meaux truffé. Le 1959 Vieilles Vignes s'ouvre sur des notes iodées et minérales, en bouche les fruits secs et la truffe sont présents, progressivement le vin prend du gras tout en conservant une belle fraîcheur.

C'est un excellent compagnon pour une raviole ouverte aux truffes. Les derniers millésimes sont parfaitement réussis.

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