

# Domaine Bourdon

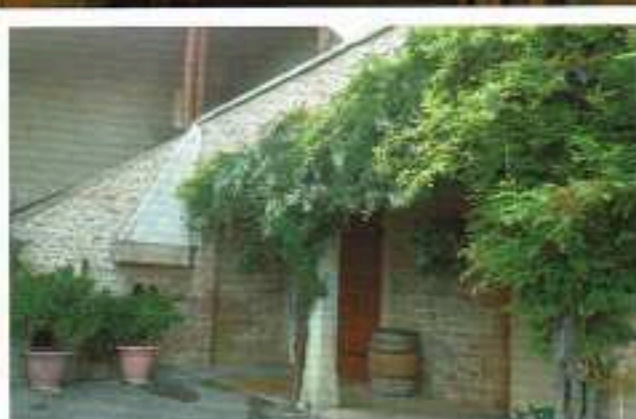
## Se souvenir des gestes d'antan

*C'est la devise de François Bourdon, six générations après que ses ancêtres aient commencé à exploiter les terres bourguignonnes autour de Solutré-Pouilly. Il cultive, dans ses vignes ancestrales, le soin d'être attentif aux gestes hérités du passé qui lui reviennent en mémoire, pour produire un vin de terroir fidèle à la tradition familiale.*

C'est à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en 1867, que naît le domaine Bourdon. Il a été créé par deux familles, les Thévenet, viticulteurs à Vergisson, et les Bourdon, de Pouilly. Tous deux ont œuvré à la création de l'appellation Pouilly-Fuissé en 1929. Depuis, les Bourdon ont fait du vin blanc du sud mâconnais leur spécialité et François, et sa femme Sylvie perpétuent désormais le savoir-faire de leurs ancêtres.

Éclaté en plusieurs parcelles sur le sol calcaire du sud bourguignon, le Domaine est présent sur pas moins de sept communes : Solutré-Pouilly, Vergisson, Fuissé, Laynes, Davayé, Bussières, et Pierreclos. En tout, les 14,5 hectares de l'exploitation sont dédiés à la viticulture du chardonnay, le seul cépage exploité par les Bourdon. La configuration géographique du vignoble rend difficile la culture des terres en bio, mais François Bourdon a toujours eu à cœur de soigner ses vignes de façon raisonnée. Au domaine, la vinification s'effectue selon des méthodes traditionnelles, en cuve ou en fût, chaque parcelle étant vinifiée séparément.

Le Pouilly-Fuissé, le Mâcon Villages et le Saint Véran sont les appellations produites les plus importantes du domaine en terme de volume. Parmi ses cuvées favorites, le propriétaire nous en fait découvrir deux. Le Mâcon Vergisson, quatrième appellation du domaine, a pour originalité de pousser en altitude, au sommet de la roche de Vergisson, exposée nord/nord-est. Cette position géographique donne au vin toute sa fraîcheur. S'épanouissant sur un sol argileux, limoneux, et calcaire, le Mâcon Vergisson est un vin flatteur avec une certaine tension et tenue, qui s'associe parfaitement avec des entrées de poissons blancs ou une blanquette de veau à la crème. Son deuxième choix porte sur le Pouilly Fuissé (étiquette maron), la cuvée historique. Plantées sur un sol très calcaire, les vignes donnent à ce vin une certaine opulence et une bonne tenue. Il se mariera très bien avec des plats élaborés, crustacés ou foie gras.



### Pouilly-fuissé, 2014

Robe de couleur jaune pâle soutenu. Nez marqué par le terroir mâconnais, une dominante de mangue et d'agrumes confits se marient subtilement à une note finale de fleurs de miel. Très harmonieux en bouche, ce Pouilly-Fuissé traditionnel saura convaincre les amateurs de vins bourguignons.

### Mâcon-Vergisson, 2014

Alternance de notes fruitées, pamplemousse et mangue et d'une touche finement poivrée. Ce vin saura vous surprendre par une attaque saline et acidulée, qui vous emmènera vers plus de relief et de brillance. Une touche minérale parfait la structure. Un Mâcon qui séduira vos papilles.



### Pouilly-fuissé, cuvée réservée, 2014

Élevé en fût de chêne pendant plus de 10 mois, cette cuvée réservée est un savant mélange de saveurs authentiques, plus nobles lui permettant d'exprimer les meilleures caractéristiques de son terroir. Robe brillante aux reflets argentés. Son nez vous dévoilera des saveurs épicées telles que le gingembre, le poivre blanc ou encore le réglisse. Note de citron vert en bouche, final persistant. Une opportunité à saisir.

## Domaine Bourdon

Rue de la Chapelle - 71960 Solutré Pouilly  
Tél. 03 85 35 81 44 - Fax 03 85 35 85 42  
[www.domaine-bourdon.com](http://www.domaine-bourdon.com)