



Domaine Lamé Delisle Boucard, Philippe Boucard Bourgueil

« Le légendaire 1976 reste l'un des vins du millésime, et en dégustation comparative, il domine la plupart des grands crus bordelais... »

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2010



Portrait du vigneron

Depuis 1889, le domaine Lamé Delisle Boucard élabore de délicieux vins de Bourgueil. C'est en 1938 qu'apparaît pour la première fois la dénomination Lamé-Delisle, du fait du mariage de Mademoiselle Yvonne Delisle avec Lucien Lamé. Maryvonne

leur fille, épousera en 1965 un certain Boucard, d'où le nom Lamé Delisle Boucard.

Aujourd'hui, **Philippe et Stéphanie**, frère et sœur, ainsi que leurs conjoints respectifs, perpétuent les traditions transmises par leurs aïeux. Philippe a fait ses études en viticulture-œnologie à Bordeaux, et Stéphanie est titulaire d'un diplôme national d'œnologie.

L'ancienneté du domaine permet de proposer une large gamme de vins de Bourgueil, dont quelques vieux millésimes encore disponibles et précieusement conservés dans les caves de tuffeau.

Dans la vigne...

Terroirs :

- Cépage : 100% Cabernet franc pour les rouges de Bourgueil
- Vignoble implanté sur 4 communes
- 44 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 35 ans
- 40% de **graviers** et 60% d'**argilo-calcaires** et **argilo-siliceux**

Méthodes culturales :

- Culture en **agriculture raisonnée**
- **Respect de l'environnement** par observation rigoureuse des vignes et mise en place de bandes enherbées ou fleuries entre les rangs de vignes pour favoriser la **biodiversité**
- **Limitation des pollutions** liées à l'activité agricole : réduction ou absence de désherbants et recyclage des déchets

-Respect du consommateur :

Volonté de la part du vigneron d'offrir aux consommateurs un produit sain et tracé. La transparence est garantie par le contrôle annuel d'un organisme indépendant.

Dans la cave...

La vinification :

- Parcelles et terroirs vinifiés et élevés séparément.
- Les **vins issus de graviers** sont vinifiés en **cuve inox** pour préserver le fruité du raisin, et obtenir des tanins souples.
- Les **vins issus des terrains argilo-calcaires** sont vinifiés en cuves bois à tronc conique pour permettre une meilleure extraction des tanins et de la couleur. Ce sont ces terroirs là qui donnent les vins de garde.
- La **fermentation malolactique** est effectuée en **foudre** pour tous les vins.

Les cuvées du domaine...



Bourgueil rosé - Gourmandise et Fraîcheur

Cépages : 90 % Cabernet Franc - 10 % Cabernet Sauvignon

Vinification : Pressurage direct pour obtenir un jus de raisin légèrement coloré. Elevage jusqu'au printemps en cuve inox.

Dégustation : Le nez exhale des arômes de fruits exotiques et de pêche blanche. La bouche est quant à elle très fraîche et désaltérante. A consommer dans les deux ans sur le fruit.

Accords mets et vins : Crudités, salades, terrines, pizzas, poissons, viandes blanches...



Bourgueil Cuvée des Chesnaies - Élégance et Finesse

Sols : terroirs de **graviers et d'argilo-siliceux**

Vinification : Cuve inox, extraction modérée. L'objectif est d'obtenir **un vin sur le fruit et la gourmandise**. La fermentation malolactique est réalisée dans des foudres en bois.

Dégustation : Rouge rubis, ce vin retient l'attention par la grande élégance de sa palette aromatique (cassis, cerise, mûre, framboise, avec quelques nuances épicées). Les tanins sont fins et soyeux. A consommer dans les trois ans.

Accords mets et vins : Vin de plaisir idéal sur les plats simples, pizzas, charcuteries, viandes blanches, poissons sauce au vin. Parfait pour les buffets et les barbecues entre amis.



Bourgueil Vieilles Vignes - Structure et Ampleur

Sols : terroirs de **graviers** (lieu-dit « Louys ») et de sols **argilo-siliceux** (« Mont Sigou »)- **Vignes âgées de plus de 40 ans**

Dégustation : Ce vin marie les fruits des bois au sous-bois et développe une chair fondue et soyeuse. La finale laisse une sensation de plénitude. On peut apprécier cette cuvée dès maintenant ou la laisser se bonifier encore quelques dizaines d'années.

Accords mets et vins : Viandes grillées, ou rôties, coq au vin...



Bourgueil Prestige - Densité et Profondeur

Sols : **argilo-calcaires sur les coteaux plein Sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards**

Dégustation : Vin de caractère joliment drapé de pourpre brillant, exprimant au nez les charmes que l'on attend du Cabernet mûri à point. Fruité intense aux nuances comptées avec une bouche ronde et soyeuse. Grand vin de garde.

Accords mets et vins : Vin riche et corpulent, idéal avec des plats relevés, bœuf, veau, voire même agneau. Il s'accordera aussi avec toutes sortes de fromages, tels le Saint-Nectaire.



Bourgueil Brunetières - Complexité et Profondeur

Sols : **argilo-calcaires sur coteaux plein Sud du lieu-dit Brunetières**

Elevage : 25% en barrique neuve et 85% en foudre pendant 14 mois

Dégustation : « Grande sève, profondeur avec de l'éclat, potentiel superbe, tannin à la fois rayonnant et ferme avec un juste enrobage, c'est l'un des vins du millésime. La sélection parcelle-parcelle paie! » Guide Bettane et Desseauve 2017

Accords mets et vins : Vin riche qui s'accordera idéalement avec du bœuf, veau, voire même l'agneau. Grand vin de garde.



Bourgueil Martinière - Complexité et Race

Sols : **argilo-calcaires sur coteaux orientés Sud-Ouest du lieu-dit La Martinière**

Elevage : 25% en barrique neuve et 85% en foudre pendant 14 mois

Dégustation : Vin de garde avec de la minéralité et de la finesse. Potentiel de garde de 20 ans.

Accords mets et vins : Vin riche qui s'accordera idéalement avec du bœuf, veau, voire même l'agneau. Grand vin de garde.

A découvrir également, Touraine rouge (80% Cabernet franc et 20% Cabernet Sauvignon), vin sur le fruit gouleyant.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com