

# DOMAINE Dc de la POULETTE



**Tarif ttc Franco**

**2007**

**Vente directe de la propriété**

Propriétaire en grands crus de Bourgogne

Corgoloin 21700 Nuits St Georges

Tel : 03 80 62 98 02 Fax: 01 45 25 43 23

[info@poulette.fr](mailto:info@poulette.fr)

<http://www.poulette.fr>

# Appellations régionales

## Bourgogne Passetousgrains

le " vin de tous les jours" des vigneronns bourguignons.

Ce cru, dont la définition veut qu'il soit issu de la cuvaision en commun de cépages Pinot (1/3 au moins) et Gamay (2/3 au plus), est produit sur notre Domaine dans un clos situé au coeur même du village de Corgoloin .

Nous y mettons surtout du Pinot , de sorte que le résultat se situe au meilleur niveau de l'appellation... Bourgogne!

2002, la bouteille . . . . 5,5 E

## Bourgogne rouge Pinot

le vin traditionnel du terroir Bourguignon.

Issu du seul cépage Pinot, cet excellent cru , typique de la région, peut être bu jeune ou vieillir plusieurs années, surtout quant il est élaboré en cuvaision froide comme c'est toujours le cas chez nous. Il développe alors des **arômes remarquables**.

Nous le produisons sur une parcelle située à Vosne Romanée appelée "**La Corvée au Prêtre**": un nom qui en dit long sur la qualité du terroir...

2002 la bouteille . . . . 7 E



# Appellations communales

## Cote de Nuits Villages "Vierville"

Un des meilleurs rapports qualité/prix de la région de Nuits St Georges.

Ces vignes sont identiques à celles de Nuits: même orientation, mêmes pentes, même géologie, même cépage (le Pinot fin), même densité de plantation: 10.000 pieds à l'hectare, la plus élevée au monde, mêmes faibles rendements, limités par une taille très sévère; et **des prix ... moitié de ceux des Nuits**, car ce terroir assez réduit est peu connu

2000, la bouteille . . . . 13 E

2001, la bouteille . . . . 12 E

2002, la bouteille . . . . 12 E

## Nuits St Georges "Les Vallerots"

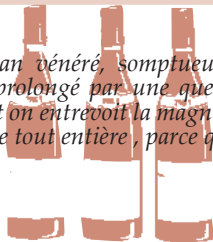
Un excellent terroir autrefois classé en premier Cru

Cette vigne de grande qualité avait été laissée en friche car morcelée et difficile à travailler. Après des (difficiles !) remembrements et aménagements, nous l'avons remise en culture : située sur l'oolithe - pendage géologique des meilleurs premiers crus - elle donne des produits très remarquables et cependant plus abordables.

2003 la bouteille . . . . 22 E

# Premiers crus

*“ Ils évoquent un faisan vénéré, somptueusement habillé d'un manteau épais, ocellé, prolongé par une queue interminable aux plumes entassées et dont on entrevoit la magnificence sans être certain qu'on l'a découverte tout entière, parce qu'elle garde une part de mystère “*



Camille Rodier

## Nuits St Georges 1<sup>o</sup> cru

### Les Poulettes

Cet excellent finage, dont nous possédons la plus grande partie - et qui a donné son nom au Domaine - planté en terrasses tout en haut de la côte, produit un cru remarquable qui allie **puissance et rondeur** avec un bouquet rappelant le cassis, la poire verte et la ronce sauvage.

2003, la bouteille . . . . 32 E

*Sélectionné par la cave de prestige du Bureau des Vins de Bourgogne*

2004, la bouteille . . . . 28 E

### Les Vaucrains

Planté dans une combe où se concentrent les rayons du soleil, ce cru **particulièrement puissant, tannique et corsé** est par excellence un "vin de gibier" cité par Curnonski pour accompagner les rôtis. C'est un **vin de grande garde**

2003, la bouteille . . . . 33 E

2004, la bouteille . . . . 30 E



## Vosne Romanée 1<sup>o</sup> cru

### Les Suchots

Un des grands noms du vignoble le plus riant de Bourgogne, caractérisé par son incomparable bouquet rappelant le **cassis, la violette et le pain grillé**.

Idéalement situé, le plateau des Suchots est entouré des plus célèbres terroirs: à gauche: la Romanée Conti, à droite: les Echezeaux (dont il est très proche); au dessus: les Richebourg.

Tant il est vrai, comme l'écrivait l'abbé de Courtépée en 1784 dans sa description du duché de Bourgogne, qu' "Il n'est point de vin commun à Vosne" ...

2000, la bouteille . . . . 45 E

*Médaille de bronze au concours général agricole en 2003*

2002, la bouteille . . . . 42 E

2003, la bouteille . . . . 45 E

## Vins Blancs

### Bourgogne Aligoté

Très ancien cépage typiquement Bourguignon , qui donne un vin **sec et élégant** , parfait sur les poissons et crustacés, ou pour préparer le traditionnel "vin blanc-cassis". Il se boit jeune.

2005, la bouteille . . . . 7 E

### Cote de Nuits Villages Blanc

Le cépage de chardonnay, qui produit les grands vins blancs de Bourgogne, au **parfum de noisette et d'amandes**, est une rareté sur la Côte de Nuits. Elevé comme les grands crus en tonneaux de chêne, c'est "un blanc à corps de rouge", facile à servir car il accompagne aussi bien un poisson qu'une viande. On peut le boire jeune, mais il vieillit harmonieusement.

2005, la bouteille . . . . 13 E

### Bourgogne Crémant

Vin blanc de pinot noir élaboré strictement selon la méthode champenoise, sa mousse fine et persistante et son élégance racée en font le vin parfait des grandes réunions, et pour la confection du fameux "kir royal"

la bouteille . . . . 10 E

## Eaux de vie

### Marc de Bourgogne

Obtenu en distillant la pulpe et les peaux des raisins après décuaison et pressage , il est imprégné des parfums du vin qui a cuvé, contrairement aux marcs de vins blancs, pressés avant fermentation. Celui que nous vous proposons a **vieilli 20 ans en tonneau** du meilleur chêne.

1982 , la bouteille (70 cl). . 30 E

### Fine Bourgogne

Elaborée par distillation des lies de vin , elle est moins corsée que le marc et se rapproche des classiques eaux de vie de vin tout en gardant la richesse des Bourgognes de grand cru. La nôtre a **18 ans de fût**.

1978 , la bouteille (70 cl) . . 30 E

### Ratafia de Bourgogne

Très ancienne tradition mélangeant le vieux Marc (1/3) et le Moût (2/3) des vins blancs. Doux et aromatique, on le boit en apéritif ou avec les desserts.

la bouteille (70 cl) . . 25 E

## Quelques précisions sur les années

*Cette description des millésimes correspond à l'état actuel de nos vins tel que nous le constatons en cave. Elle n'est évidemment pas exhaustive et peut s'écarter des listes standard, qui suivent rarement l'évolution du millésime.*

1999

**Très bon millésime:** rappelant 1959. Il allie, fait extraordinaire, très grosse quantité et qualité remarquable. Les vins sont concentrés, colorés, de belle garde et en même temps très plaisants. Ils sont actuellement très en forme

2000

Le millénaire s'est bien terminé: **l'année 2000 fera bonne figure dans les millésimes.** Les vins sont charmeurs, aromatiques et vieilliront bien. Les Côte de Nuits Villages sont remarquables. A boire ou à garder

2001

Année controversée au départ: certains la considéraient, à la récolte, comme supérieure à l'année précédente, d'autres l'inverse. Avec le recul, c'est **l'excellence** qui l'emporte: les vins sont plaisants, souples, bouquetés, bons à boire dès maintenant

2002

**Très bon millésime, malgré la météo:** on s'attendait au pire (août fut exécrable), et c'est le meilleur qui est sorti des cuves grâce à un beau début de septembre. Vins colorés et charpentés qui tardent un peu à s'ouvrir.

2003

Des raisins atypiques pour **une grande année de garde.** Les vieux viticulteurs étaient très inquiets de vendanges aussi précoces et chaudes (dès le 19 août, record historique absolu) mais l'évolution a été parfaite et les vins seront superbes. Cependant: il y en a très peu ... Attendre encore pour les boire

2004

Un millésime **équilibré:** une maturité un peu tardive, mais bonne, une quantité moyenne, des vins colorés et aromatiques qui se goûtent bien mais promettent aussi une belle garde: ce millésime est très caractéristique de la Bourgogne !

2005

**Une maturité exceptionnelle et très régulière** a donné des vins remarquablement aromatiques et charmeurs. Peut-être pas le "millésime du siècle" comme on l'a dit, mais une très belle année qui fera date et qu'il ne faut pas manquer.



# 7 raisons



## de préférer les vins du Domaine de la Poulette

---

### Garantie d'origine absolue

car tout le vignoble du domaine, qui ne vend que sa récolte, est en terroir d'**appellation contrôlée** (11 hectares)

### Vinification soignée

alliant à un profond respect de la tradition, transmise de génération en génération, les méthodes d'analyse les plus modernes et un matériel très efficace. Nos vins sont élaborés en **macération préfermentaire froide**, seule méthode capable d'extraire la quintessence du raisin de Pinot, et la fermentation conduite selon un plan précis et contrôlé.

### Elevage dans les meilleures barriques des plus beaux chênes

renouvelées chaque année pour une part importante, en variant l'origine des bois et en adaptant soigneusement à chaque vin la proportion de **tonneaux neufs** et de pièces plus anciennes

### Mise en bouteilles au Domaine

dans des conditions alliant lenteur et tradition artisanales (seules vraiment adaptées aux grands crus) à des **appareils modernes, sûrs et précis**, garantie de longévité du vin.

### Stock très important de bouteilles

(plus de 120.000) permettant le **contrôle du vieillissement**, et de toujours vous proposer des vins ayant prouvé leurs qualités.

### Nombreuses distinctions, médailles et récompenses

Chaque année, nous soumettons nos vins aux meilleurs jurys de dégustateurs, d'experts internationaux ou de restaurateurs: il ne se passe pas d'année sans que **nous obtenions des distinctions** pour l'un ou l'autre de nos crus (1 à 2 médailles chaque année).

### Vente directe

sans intermédiaire: les bouteilles ne quittent notre cave, où elles sont nées, que pour la vôtre, d'où **transport le plus réduit** et minimum de fatigue pour le vin.

---

### Domaine de la Poulette

103, grande rue à Corgoloin 21700 Nuits St Georges  
EARL Capital 168 000 Euros RCS Beaune 2000 D 275 APE 011G  
TVA FR 92 398 299 131 SIRET 392 277 943 00016

