

# DOMAINE Dc de la POULETTE



**Tarif ttc Franco**

**2011**

**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

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

<http://www.poulette.fr>

# Bourgognes rouges

## Bourgogne Passetousgrains

le "vin de tous les jours" des vigneron**s** bourguignons.

Ce cru, dont la définition veut qu'il soit issu de la cuvaison 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!

2008, 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 quand il est élaboré en cuvaison 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...

2009 la bouteille . . . . 9 E



# Côte de Nuits Villages rouges

Cette appellation, donnée à deux villages seulement au sud ducanton de Nuits constitue un des **meilleurs rapports qualité/prix** des crus 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

2006, la bouteille . . . . 13 E

2008, la bouteille . . . . 13 E

*"Les vins de Nuits 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 toute entière , parce qu'elle garde une part de mystère "*



# Nuits St Georges rouges

## les Vallerots

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.

2006 la bouteille . . . . 20 E

2008 la bouteille . . . . 20 E

## 1° 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.

2005, la bouteille . . . . 30 E

2006, la bouteille . . . . 27 E

## 1° cru "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 . . . . 35E

2005, la bouteille . . . . 33 E

2007 la bouteille . . . . 32 E



# Vosne Romanée rouge

Un des vignobles les plus riants de Bourgogne, dont l'abbé de Courtepée écrivait en 1784 dans sa description du duché de Bourgogne :

*"Il n'est point de vin commun à Vosne" ...*

## 1° cru "les Suchots"

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. Il est caractérisé par son incomparable bouquet rappelant le cassis, la violette et le pain grillé.

2002, la bouteille . . . . 46 E

2004, la bouteille . . . . 45 E

2006, la bouteille . . . . 44 E

# Bourgognes Blancs

## Bourgogne Blanc Chardonnay

TCru typique de la région - la Bourgogne produit plus de vins blancs que de rouges. A la fois sec et rond, c'est le vin qui accompagne parfaitement les poissons et les crustacés - ou le fromage de chèvres ! Il se boit jeune.

2010, la bouteille . . . . 9 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.

2009, la bouteille . . . . 13 E

## Bourgogne Crémant blanc

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

la bouteille . . . . 10 E

# Très vieilles eaux de vie

Nous avons la chance d'avoir encore près du village un artisan, héritier de père en fils des traditions du terroir ... et d'un alambic traditionnel, qui "sait" distiller: c'est à lui que nous confions nos marcs, et le produit qu'il nous rend est parfait! De beaux tonaux de chêne neuf, beaucoup d'années au calme d'une cave sombre .. et voilà !

## Marc de Bourgogne 25 ans

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 25 ans en tonneaux du meilleur chêne.

1982, la bouteille (70 cl). . 35 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) . . 38 E

## Ratafia de Bourgogne

Très ancienne tradition mélangeant le vieux Marc (1/3) et le Mout (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 de listes standard, qui suivent rarement l'évolution du millésime.*

**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 ont tardé à s'ouvrir mais se présentent bien maintenant. A boire ou à garder.

**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 sont superbes. Attendre encore pour les boire, car ils promettent beaucoup.

**2004**

Un millésime mal coté et pourtant très équilibré: maturité un peu tardive, mais bonne, une quantité moyenne, des vins colorés et aromatiques qui se goûtent bien mais promettent aussi une belle garde. Attendre pour boire encore un an.

**2005**

Une maturité exceptionnelle et très régulière a donné des vins aromatiques et charmeurs. Leur évolution est remarquable, en rouge comme en blanc: ce millésime, partout très bien coté et recherché, méritera l'enthousiasme qu'il a suscité.

**2006**

Moins régulier que le précédent - juin et septembre très beaux, juillet caniculaire mais août exécrable - ce millésime, au total très ensoleillé, a donné en Côte de Nuits une qualité exceptionnelle en blanc et très bonne en rouge.

**2007**

Précoce (vendanges dès le 3 Septembre), mais après un mauvais mois de Juillet, ce millésime prometteur a nécessité un tri sévère à la vendange. Le résultat est bon, mais en quantité très réduite par ce tri, de sorte que les cours montent.



# 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 soigneuse

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

**Bulletin de commande**  
(n'oubliez pas votre adresse au dos)

Bourgogne Passetousgrains	.....	bout. 2008 à 5,5 E	.....	E
Bourgogne "La corvée au Prêtre"	.....	bout. 2009 à 9 E	.....	E
Cote de Nuits Villages	.....	bout. 2006 à 13 E	.....	E
	.....	bout. 2008 à 13 E	.....	E
Nuits St Georges "Les Vallerots"	.....	bout. 2006 à 20 E	...	E
	.....	bout. 2008 à 20 E	...	E
Nuits St Georges 1erCru "Les Poulettes"	.....	bout. 2005 à 30 E	.....	E
	.....	bout. 2006 à 27 E	.....	E
Nuits St Georges 1erCru "Les Vaucraains"	.....	bout. 2003 à 35 E	.....	E
	.....	bout. 2005 à 33 E	.....	E
	.....	bout. 2007 à 32 E	.....	E
Vosne Romanée 1erCru "Les Suchots"	.....	bout. 2002 à 42 E	.....	E
	.....	bout. 2004 à 45 E	.....	E
	.....	bout. 2006 à 44 E	.....	E
Bourgogne blanc chardonnay	.....	bout. 2009 à 9 E	.....	E
Cote de Nuits Villages Blanc	.....	bout. 2009 à 13 E	.....	E
Bourgogne Crémant	.....	bouteille à 10 E	.....	E
Marc de Bourgogne	.....	bout. 1982 à 35 E	.....	E
Fine de Bourgogne	.....	bout. 1978 à 38 E	.....	E
Ratafia de Bourgogne	.....	bouteille à 25 E	.....	E
<p>Total <input type="text"/> bouteilles soit <input type="text"/> E</p> <p>Supplément 1,5 E par carton de 6 ou panaché ..... E</p> <p>Participation aux frais de port 20E</p> <p>Livraison gratuite à partir de 300E</p> <p>Net TTC <input type="text"/></p>				
<p>réglement à la commande :</p> <p><input type="checkbox"/> chèque joint</p> <p><input type="checkbox"/> carte (bleue, visa, eurocard) numéro: <input type="text"/></p> <p>expirant le: <input type="text"/>/ <input type="text"/>/ <input type="text"/> code verso: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/></p> <p>( 3 derniers chiffres)</p>				
		<b>Important:</b> signature		
				<b>date</b>

**Conditions de vente**

Ces prix s'entendent : TVA et toutes taxes comprises bouteilles éti-quetées, millésimées et emballées par cartons de 6 de même catégorie (cartons panachés: supplément 1,5E par carton). Franco domicile, France métropolitaine (participation aux frais de port 20 E par carton). Expédition par transporteur. Règlement: par chèque à la commande.

# Bon de Commande



2011

à envoyer à:

**Domaine de la Poulette**  
**Corgoloin - 21700 Nuits St Georges**  
*Tel 03 80 62 98 02*

*Adresse d'expédition*

.....

.....

.....

.....

.....

Téléphone : .....

e-mail : .....

*Adresse de facturation*

.....

.....

.....

.....

.....

Téléphone :

e-mail : .....

**Très important : pour faciliter la livraison, n'omettez pas d'indiquer votre numéro de téléphone.**

*(seul le transporteur en aura connaissance, pour vous prévenir de la livraison)*

**Domaine de la Poulette**  
**Corgoloin**  
**21700 Nuits St Georges**