

DOMAINE Dc de la POULETTE



Tarif ttc Franco

2009

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

<http://www.poulette.fr>

Bourgognes rouges

Bourgogne Passetousgrains

le "vin de tous les jours" des vigneron 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!

2004, 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...

2005 la bouteille 8 E

2006 la bouteille 7,5 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

2000, la bouteille 14 E

2005, la bouteille 13 E

2006, la bouteille 12 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 "



Camille Rodier

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.

2005 la bouteille 22 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.

2003, la bouteille 32 E

Sélectionné par la cave de prestige du Bureau des Vins de Bourgogne et le Tastevin au clos de Vougeot

2005, la bouteille 30 E

1° cru "les Vaucraïns"

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

2005, la bouteille 33 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 42 E

2003, la bouteille 45 E

2005, la bouteille 47 E

Médaille d'or au concours général agricole en 2003

Bourgognes Blancs

Bourgogne Aligoté blanc

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.

2007, 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.

2007, 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 confection du fameux "kir royal"

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 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 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 réduit 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

