

BEAUNE CLOS SAINT-LANDRY

PREMIER CRU

Domaine

MONOPOLE

CÔTE DE BEAUNE - BLANC

ACQUISITION : 1791

C'est sur cette remarquable parcelle que l'on a retrouvé les **plus anciennes traces de cépage blanc** à Beaune. Avant de porter l'appellation Clos Saint-Landry, ce vignoble de 1,98 hectare apparaissait sous le nom *Tiélantry*, désignant le domaine d'un certain Landry. Il fut ensuite la propriété de l'abbaye de Maizières, pour être finalement racheté dans son intégralité par Antoine Philibert Joseph Bouchard en 1791. Depuis, le Domaine Bouchard Père & Fils a conservé précieusement le monopole de ce Premier Cru blanc, héritier des plus anciens Chardonnays plantés à Beaune. **Une véritable rareté dans ce fief du Pinot Noir.**

LA DÉGUSTATION

LA ROBE est **or très pâle avec des reflets verts.**

AU NEZ, les arômes sont à la fois subtils et intenses. On retrouve la délicatesse de **fleurs capiteuses, accacia, aubépine** mais aussi de **fruits à chair blanche** et de **pêche**. Les notes de **fruits secs** et **d'abricot** apparaissent avec le temps.

LA BOUCHE est toujours **ample et généreuse**, l'attaque est **précise et pulpeuse**. Elle garnit le palais mais reste très **fraîche** avec des notes **d'agrumes** qui apportent un zeste et une fraîcheur surprenants.

► La **salinité** apportée par les marnes offre une finale à la fois **désaltérante et précise.**



CHARDONNAY



GARDE
7 À 10 ANS
ET +



SERVICE
ENTRE 12°C
ET 14°C

COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

Une fois qu'il est récolté à la bonne date, tout semble très clair sur ce vin. Il suffit de rester dans l'équilibre et la précision. Son expression, très identitaire reste le guide pour prendre les bonnes décisions au bon moment.



SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Le secret du Clos Saint-Landry réside dans la date des vendanges. Cette **parcelle d'un seul tenant mûrit très vite et très tôt**. C'est la précision de date de récolte qui assurera sa pureté et son équilibre. Récolté manuellement en caissette de 13kg puis trié minutieusement par les équipes.

VINIFICATION : Premiers jours de vinification en cuve inox pour maîtriser la température. Il finira sa fermentation en fûts.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en **fûts de chêne français**, peu de fûts neufs (20 à 25% maximum). Le reste est constitué de fûts avinés. Pas de bâtonnage, nous roulons les fûts pour nourrir le vin avec ses lies, cela préserve un niveau de CO² naturel qui assure la fraîcheur et la pureté. Après le premier soutirage, poursuite de l'élevage pendant 6 à 8 mois en **foudre** avec les lies fines, pour le laisser s'épanouir.

VIEILLISSEMENT : Les bouteilles sont conservées dans les **conditions optimales des caves souterraines** jusqu'à leur vente.

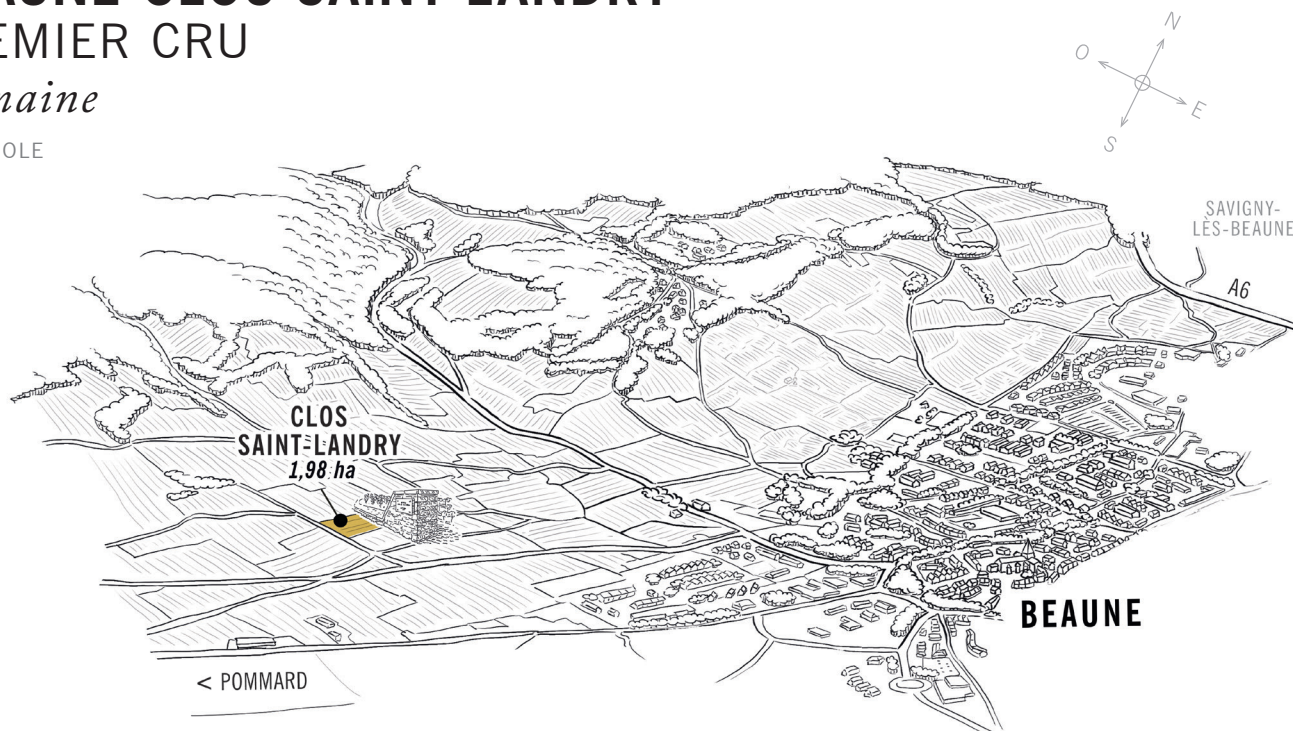
BEAUNE CLOS SAINT-LANDRY

PREMIER CRU

Domaine

MONOPOLE

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



LA PARCELLE

Le Clos Saint-Landry reste un garant du terroir avant tout, même lors de millésimes chauds, récolté avec très peu d'acidité, il a su préserver **les mêmes traits de précision, de pureté** sans être dominé par le coté variétal du Chardonnay sur ce millésime extrême.

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS

ARGILO-CALCAIRE
MARNEUX



Argilo-calcaire en surface et marne jaune en sous-sol. L'eau ne s'infiltré pas dans le sous-sol de marne jaune mais stagne dans la partie supérieure argilo-calcaire, ce qui retient l'eau et apporte la fraîcheur dont la vigne a besoin.

FAIBLE

DÉNIVELÉ

240 m.

ALT.



ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



BIO

conversion
en cours

SUPERFICIE

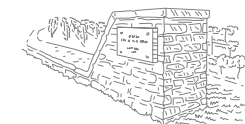


Clos
Saint-Landry

01,98 hect.
01,98 hect.

IMPACT SUR LE VIN

Ce terroir unique tire son caractère de **son sous-sol**, les **marnes** préservent une **fraîcheur** dans ce bas de coteau et apportent également une certaine **salinité**. On comprend que cette situation unique, si différente des vignes voisines plantées en Pinot Noir, est restée dédiée au Chardonnay depuis si longtemps.



CUVÉE
EMBLÉMATIQUE