

Océan Atlantique



*Médoc*

Lesparre-Médoc

*St. Estèphe*

St. Estèphe

*Pauillac*

Pauillac

*St-Julien*

St-Julien

*Haut-Médoc*

Margaux

*Margaux*

**Bordeaux**

*Pessac-Léognan*

Pessac

Léognan

*Graves*

*Barsac*

*Sauternes*

Blaye

Bourg

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Cérons

Barsac

Sauternes

Ste-Croix-du-Mont

Langon

St-Macaire

Francs

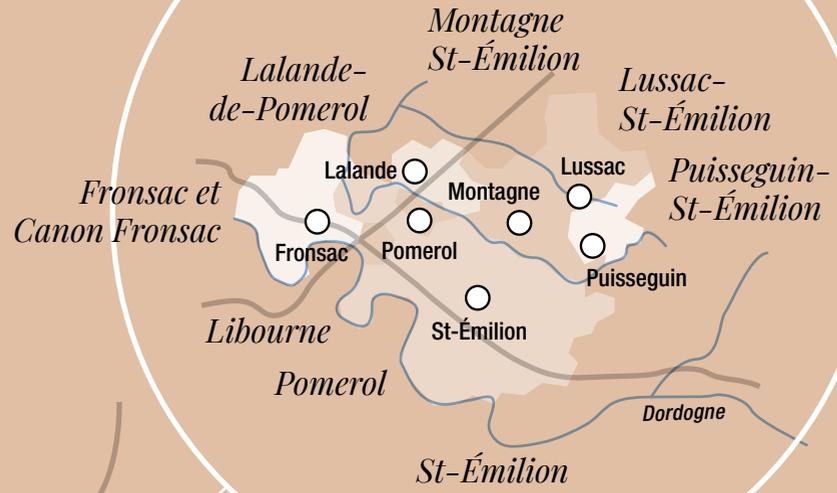
Marmande

*Côtes de Blaye*

*Côtes de Bourg*

*Entre-Deux-Mers*

*Premières Côtes de Bordeaux*



A63

A62

# Bordeaux

È la zona a sud-ovest della Francia, nel département Gironde, dove i fiumi Dordogne e Garonne confluiscono nell'insenatura Gironde.

La vite si coltiva dai tempi del poeta e console Ausonius (IV secolo a.C.). Dal 1152 inizia l'epoca di grandezza con l'esportazione dei vini in Inghilterra, grazie al matrimonio di Eleonora di Aquitania con Enrico II d'Inghilterra.

Nel 1855, in vista dell'esposizione mondiale di Parigi, furono classificati i migliori vini del département Gironde; in base alle quotazioni raggiunte dai vini nei precedenti 100 anni e oltre. I migliori Châteaux del MEDOC furono divisi in cinque classi: i Crus Classés.

Da allora la Francia, terra generosa caratterizzata da condizioni climatico-ambientali straordinarie e da molti grandi uomini appassionati e fieri, si gloria della fama dei grandi e raffinati vini di Bordeaux.

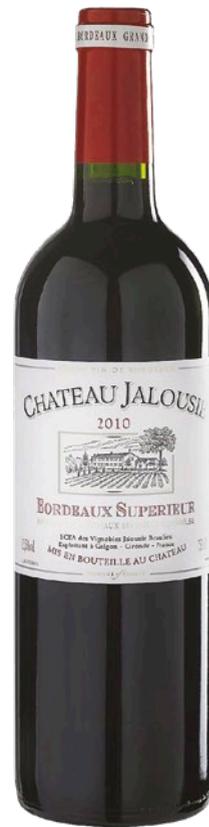
Oggi, in tutto il mondo, il nome di "Bordeaux" è simbolo stesso del vino.



## Jean Baptiste Audy

Pomerol

Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo négoce lungo la riviera Dordogne, già allora celebre per i suoi négociants, e si dedica alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux. Da subito dimostra una evidente predilezione per la rive droite ed in particolare Pomerol, che per certi aspetti costituisce ad oggi la nuova frontiera dell'area bordolese. Sarà dunque in questo meraviglioso comune che Jean Baptiste Audy consoliderà anche la sua attività di viticoltore. In breve questo grande gruppo familiare indipendente e di solida base finanziaria, perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore-affinatore-distributore. A dimostrazione il gruppo controlla importanti Châteaux delle appellazioni più prestigiose oltre che a possedere numerose proprietà quali Clos du Clocher/Pomerol, Château Bonalque/Pomerol, Château du Courlat/Lussac Saint Emilion... Dal 1991 al 2002, Pierre Bourotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società. Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste il gruppo ha saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellazioni bordolesi. Molti dei suoi prestigiosi vini sono affinati nelle sue cantine centenarie di circa 15.000 mq. Qui riposano milioni di bottiglie nonché una parte dei Grands Crus Classés ed altri vini di Châteaux prestigiosi venduti in esclusiva.



### Château Jalousie

70% merlot  
19% cabernet franc  
11% cabernet sauvignon

#### AOC Bordeaux Supérieur

La proprietà di Château Jalousie copre una superficie vitata di 53 ettari su suolo argillo-calcareo compresi fra i comuni di Galgon, nelle prossimità di Fronsac/Canon Fronsac. Vendemmia sia manuale che meccanica. Affinamento in cuves inox termoregolate per 6 mesi. Di colore rosso rubino compatto. Rivela in bocca una intensa sensazione di sottobosco con chiusura leggermente balsamica. Buona la struttura e la persistenza.



### Château Lary Lacombe

100% sauvignon

#### AOC Bordeaux

Suolo calcareo e argillo-calcareo. Vendemmia sia manuale che meccanica. Pressatura meccanica soffice a cui segue stabilizzazione a basse temperature di fermentazione a 15° da 14 a 16 giorni. Affinamento per 3 mesi in cuves inox. Al naso è intenso, con aromi di mela verde, scorza di limone, mango e buona mineralità. Al palato è di medio corpo e avvolgente con sentori di pesca gialla e frutti tropicali che accompagnano il lungo finale supportato da una buona acidità.



### Château Terrefort

100% Sémillon

#### Premières Côtes de Bordeaux

Situato a Monprimblanc su dei pendii a 110mt di altitudine tra Loupiac e Sainte Croix du Mont di proprietà della famiglia Albucher dal 1850. Suolo argillo-calcareo e argillo-graveleux. Età media del vigneto 50 anni. Vendemmia manuale e tardiva. Dopo pressatura la vinificazione si svolge a una temperatura di 18°C in cuves inox termoregolati con una macerazione molto lunga. Proprietà certificata Haute Valeur Environnementale (HVE3). Vino elegante, profumato, fresco ed aromatico con molto frutto e tocchi floreali. Una buona alternativa ai vini liquorosi.



### Château Le Bergey Prestige

65% merlot  
20% cabernet sauvignon  
15% malbec

#### AOP Bordeaux Supérieur

Proveniente da vecchie vigne di oltre 60 anni su suolo argillo-calcareo, leggermente sassoso. Macerazione a freddo, fermentazione lunga di 28 giorni a cui segue affinamento per 12 mesi in barriques e anfore in terra cotta. Di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di quercia e sigaro cubano. Al palato è di corpo pieno, vellutato, avvolgente, con un tannino bel lavorato e di lunga persistenza. Vino esuberante, profondo e assai intrigante.



### Château Rocher Calon

95% merlot  
5% cabernet franc

#### Montagne – Saint Emilion

Lo Château copre una superficie vitata di 12 ettari su pendii argillosi. Basse rese e potatura verde. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves inox con macerazione lunga di 20/25 giorni. Affinamento minimo 18 mesi. Produzione annuale 80.000 bottiglie. Vino strutturato ed avvolgente con molto frutto (prugne). I tannini sono maturi e teneri.



### Château La Croix Chantecaille

65% merlot  
35% cabernet franc

#### AOC Saint Emilion Grand Cru

Al confine con lo Château Petrus, la proprietà si estende su 8,78 ettari, su suolo graves leggero e sottosuolo d'argilla e residuo ferroso. Età media delle viti 25 anni. Basse rese, vendemmia verde. Vinificazione parcellare e macerazione di 4/5 settimane in cuves cemento termoregolate. Affinamento 12 mesi in barriques di rovere. Produzione annuale 48.000 bottiglie. Vino di carattere, maturo e setoso. Aromi intensi di frutti rossi, tannini morbidi e leggermente boisés.



### Château du Courlat Cuvée Jean Baptiste

100% merlot

#### Lussac – Saint Emilion

Proprietà della fam. Bourotte-Audy copre una superficie di 16,5 ettari. Suolo limo-argilloso, età media delle viti 25 anni. Vendemmia manuale. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati per circa un mese. Pressatura pneumatica soffice e rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Vino profondo e potente che esprime pienamente il frutto ed il suolo di provenienza. Robert Parker lo ha definito "sempre tra i migliori dell'appellazione".

*Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.*



### Château Les Hauts Conseillants

85% merlot  
15% cabernet franc

#### Lalande de Pomerol

È uno dei Crus più famosi dell'appellazione. Superficie vitata di 10 ettari su suolo graves leggero ed argilloso. Età media delle viti 32 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Produzione annuale 40.000 bottiglie. Vino seducente, vellutato e di grande equilibrio. Riconosciuto da tempo dalla stampa mondiale come "Vino di grande carattere: un Grande Vino".

*Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.*



### Château Bonalgu

90% merlot  
10% cabernet franc

#### AOC Pomerol

Di proprietà della famiglia Bourotte-Audy dal 1926, la sua storia risale all'epoca napoleonica. Superficie vitata di 7,55 ettari su suolo di sabbia, argilla e graves. Età media delle viti 25 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Rimontaggi manuali. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 30.000 bottiglie. Robert Parker lo ha dichiarato "un Pomerol molto riuscito, carnoso, delizioso ed edonista".



### Clos du Clocher

70% merlot  
30% cabernet franc

#### AOC Pomerol

Di proprietà della fam. Bourotte-Audy dagli anni '20 il Clos du Clocher sorge nel cuore di Pomerol. Superficie vitata di 4,60 ettari su suolo argillo-limacciato. Età media delle viti 33 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 20.000 bottiglie. Frutti neri, violetta, tartufo, espressioni del merlot re del Pomerol ma anche spezie, mentolo, tabacco e tutta la freschezza dei cabernets francs.



### *Château Le Coteau*

70% merlot  
30% cabernet franc

#### **Margaux Cru Bourgeois**

La proprietà, al confine con i famosi Château du Tertre e Giscours, copre una superficie vitata di 11 ettari su suolo graves della Garonna. Età media delle viti 25 anni. Coltivazione e lutte raisonnée. Vinificazione tradizionale in cuves inox termoregolati per circa 20 giorni. Affinamento 12/15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio. Produzione annuale 70.000 bottiglie. Vino elegante e ben strutturato, dagli aromi complessi di frutti e note tostate.



### *Château Coutelin Merville*

50% merlot  
25% cabernet sauvignon  
22% cabernet franc  
3% petit verdot

#### **AOC Saint Estèphe**

La proprietà sorge nella parte sommitale del comune su suolo argillo-calcareo per una superficie totale di 25 ettari. I grappoli sono vendemmiati a mano. Vinificazione tradizionale in cuves cemento termoregolati per 20 giorni. Affinamento 12/18 mesi in barriques. Produzione annuale 110.000 bottiglie. Un vino ricco, pieno e morbido con molto frutto maturo e lievi note speziate. I tannini son ben fusi e piacevolmente boisés.



### *Château Grillon*

86% sémillon  
7% sauvignon  
7% muscadelle

#### **AOC Sauternes**

La proprietà sorge nel punto più alto dell'appellazione e copre una superficie di 10 ettari su suolo argillo-calcareo. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves cemento e barriques. Affinamento in fusti di rovere per 18 mesi. Di colore oro intenso. Si presenta polposo e maturo dagli aromi complessi di arancia, miele e frutta secca con note boisée. Vino di grande finezza e longevità che si contraddistingue fra i migliori Crus di Barsac e Sauternes.

*Disponibile anche in versione da 375 ml.*

