



CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Pépin de Vigne

Le Meunier apporte un pépin de folie dans cette cuvée d'assemblage. A l'équilibre entre finesse et rondeur, une cuvée fruitée, de partage. Le milieu de palais est très riche et ample.

Assemblage et Vinification:

Sol: Craie Exposition Sud/Sud-est
Age des vignes: 10 ans à 20 ans
Production: 10000 bouteilles/an
Taille: En Chablis

Plantation: 7500 Pieds hectare
Vinification: Cuve Inox thermorégulée
Viellissement en cave: 3 ans
Dosage: Brut 9 g/L

La dominance de Chardonnay (70%) se complète d'une note de Pinot Meunier (30%). Un tiers de vins de réserve équilibre au final très bien l'ensemble.

Fermentation Malo-Lactique totale sur les vins de cette cuvée

Note de dégustation:

Robe à l'aspect satiné et assez fluide, de couleur or jaune pâle à reflets jaune vert.

Le premier nez se montre expressif et gourmand, offrant des notes de citron confit, de craie tendre, de coing, de fleurs de rose et d'oranger, de mandarine, d'ananas, d'amande. L'aération le dote de notes de pistache, de fruit de la passion, de bouton d'or, de pêche de vignes, de poire, de meringue fraîche, de framboise

Le contact en bouche est pulpeux et frais avec une effervescence crémeuse. La richesse fruitée, aromatique et tactile, est équilibrée par une acidité fraîche à nuance orangée et citronnée.

L'ensemble gagne une finale gourmande, à salinité crayeuse, livrant une farandole aromatique pour un plaisir accessible et assumé.





CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Fleur de Craie

Comme la fleur tire sa beauté de la terre, Fleur de Craie exprime la finesse, le raffinement puisé dans cette craie des Coteaux Vitryats, « Terre de Chardonnay »... Élégante, ciselée, avec de la salinité en fin de bouche.

Assemblage et Vinification:

Sol: Coteaux de Craie Sud/S-Ouest
Age des vignes: 35 ans
Production: 8000 bouteilles/an
Taille: En Chablis

Plantation: 7500 Pieds hectare
Vinification: Inox thermorégulée et Tonneaux
Viellissement en cave: 5 ans
Dosage: Brut 6.5 g/L

Chardonnay exclusif (100%) Il s'arrondit très bien par les 10 à 15 % élevés en fût de chêne, le tout soutenu par les 30% de vins de réserve. Fermentation Malo-Lactique totale sur les vins de cette cuvée

Note de dégustation:

Robe à la mousse chantante, de couleur jaune soutenu à reflets jaune citron et d'un bel éclat.

Le premier nez intense sur les fleurs d'acacia et d'aubépine est relayée par une craie iodée et par des notes fruitées de poire, de pâte de coing, de pêche de vigne. A l'aération le nez évolue vers des notes pâtisseries (citron confit, brioche, amande et noisette grillées, caramel au lait/toffee, nougat) qui ajoutent au plaisir et la profondeur du Champagne.

Le contact en bouche est frais et caressant, avec une effervescence crémeuse et délicate qui porte une matière fruitée pulpeuse et enrobée. L'ossature crayeuse est franche et tactile, véritable signature du (Bo)lieu qui confère de la salinité et poudre le palais.

La maturation de l'ensemble est harmonieuse et offre une finale gourmande renforcée par le retour aromatique persistant.





CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Carnet de Léone

Tel un carnet de route laissé par nos anciens, Carnet de Léone ne laisse pas indifférent. On retrouve dans cette cuvée toute l'authenticité et le caractère de ces générations: vieilli en fût de chêne, 10 ans d'âges, vin gourmand, riche, avec des notes crémeuses en fin de bouche...

Assemblage et Vinification:

Sol: Coteaux de Craie Sud/Sud-Ouest	Plantation: 7500 Pieds hectare
Age des vignes: 40 ans et plus	Vinification: Foudre et Fût
Production: 1000 bouteilles/an	Viellissement en cave: 8 ans
Taille: En Chablis	Dosage: Extra Brut 4 g/L

C'est uniquement l'excellence de nos parcelles qui composent cette cuvée 100% Chardonnay, l'ensemble passant de longs mois dans les tonneaux de chêne, et ensuite en cave. Quelques 10 à 15 % de vins de réserve vieillis dans un foudre assouplissent le tout.

Note de dégustation:

Robe à l'aspect scintillant et assez fluide, de couleur or jaune pâle à reflets jaune intense.

Le premier nez se montre caressant et distingué, incarné par des notes entremêlées de pain grillé, de brioche, de noisette, de craie crémeuse, de miel d'acacia, de citron, de pêche blanche. Il évolue à l'aération vers des notes de meringue fraîche, d'amande douce, de pistache fraîche, de beurre, de pâte de coing, de torréfaction.

Le contact en bouche est souple et frais, avec une effervescence finement crémeuse. La matière fruitée pulpeuse et crayeuse est délicatement cousue à la substance boisée, rehaussant l'envergure tactile dans le palais et l'intimité avec le vin.

La finale suave et élancée nous invite à poursuivre ce voyage gastronomique.





CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Cordon de Rosé

Un délicat cordon de mousse « Rose de Printemps » se forme en servant cette cuvée, signe de peps et de plaisirs frais. Un champagne associant fraîcheur et intensité, avec la délicatesse du caractère floral, et racé.

Assemblage et Vinification:

Sol: Craie Sud/Sud-Ouest	Plantation: 7500 Pieds hectare
Age des vignes: 20 à 30 ans	Vinification: Cuve Inox thermorégulée
Production: 3000 bouteilles/an	Viellissement en cave: 4 ans
Taille: En Chablis	Dosage: Brut 11 g/L

Les 80% de chardonnay élance magnifiquement cette cuvée soulignée par le Pinot Meunier (10%). Un soupçon de vins de réserve (15%) patine très bien l'ensemble.

Rosé d'assemblage de vin blanc et vin rouge

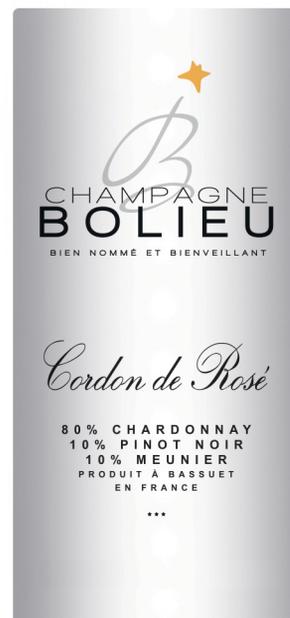
Note de dégustation:

Robe à l'aspect fluide, de couleur rose orangé à reflets rose saumoné.

Le premier nez est un élan de fraîcheur sur fond de craie franche et de menthe Vichy, qui porte des notes fruitées de cerise, de fraise, de pêche, d'orange, de mûre, de pamplemousse rose, de pomme, avec des accents de coquelicot, de miel de sureau, de safran.

Le contact en bouche met à l'honneur la richesse pulpeuse du Champagne, délicatement rafraîchie par une acidité orangée et citronnée.

L'apport de vin rouge renforce l'ossature de l'ensemble, avant que la finale plus gourmande ne vienne apporter de l'enrobage. Le Cordon de Rosé saura ainsi s'adapter à votre choix de consommation.





CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Instant B 2008

Comme à l'instant « T », Instant B millésime retranscrit fidèlement son année de naissance: Très peu travaillé afin de rester le plus neutre possible et nous livrer sa substance : 2008, année assez fraîche, vendange tardive, ce millésime a pris le temps de mûrir lentement et atteindre un équilibre sucre/acide fabuleux. Résultat, un vin puissant, long, mûre mais qui reste tendu. Bouche très ample avec une très belle longueur...

Assemblage et Vinification:

Sol: Coteaux de Craie Sud/S-Ouest
Age des vignes: 28 ans
Production: 3291 Blles numérotées
Taille: En Chablis

Plantation: 7500 Pieds hectare
Vinification: Inox thermorégulée
Viellissement en cave: 11 ans
Dosage: Brut Nature 0 g/L

Chardonnay exclusif (100%), véritable témoin de cette fabuleuse année 2008
Vin monoparcellaire, de la parcelle "Les Mignoquettes"
Fermentation Malo-Lactique totale sur les vins de cette cuvée

Note de dégustation:

Robe à l'aspect satiné, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune soutenu et d'un bel éclat.

Le premier nez vous invite à rencontrer des notes intenses et remarquables de curry, d'arachide, de fleurs séchées, de miel d'acacia, de moka, d'infusions de plantes sauvages. Le nez s'enrichit à chaque aération, dévoilant des notes de pistaches, d'embruns iodés, de mimosa, de pêche, de citron confit, de pain grillé, de beurre, de morille, de pâte de noisette, de noix...

Le contact en bouche est suave et profond, porté par la fraîcheur intrinsèque d'une craie mature et veloutée. Toutes les substances du Champagne vibrent à l'unisson et vous gratifient d'une ampleur fruitée dont la texture patinée est d'une redoutable séduction.

La finale harmonieuse et sapide se livre sans fard, prolongeant le plaisir d'un millésime exceptionnel.

