

La Carrière De Marcel

BOUSSEAU Vincent.

Le pays où tu aimerais vivre ?
L'Afrique du Sud

Ce que tu aimes dans le vin ?
La diversité qu'il peut offrir

Quelle est ta devise ?
Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
Le partage

Dans ma famille, la production de vin est une vocation depuis les années 1920 ! C'est mon arrière-grand-père, Marcel Bodet, qui initie l'activité viticole à cette époque. La vie de Marcel a été riche ! Docteur de formation, il participe en 1929 à la création d'une cave coopérative locale, afin de répondre aux besoins des vignerons face à la crise du phylloxera. En plus de son activité viticole en métayage, il devient maire de Saint-Laurent-d'Arce pendant 22 ans. Depuis mon arrivée en 2014 sur l'exploitation, je représente la quatrième génération de vignerons de la famille sur le terroir de l'appellation Côtes de Bourg. C'est cet emplacement idéal qui confère à nos vins toute leur richesse.
La cuvée "La Carrière de Marcel" est une sélection parcellaire de vignes très spéciales ! Elles ont été plantées au-dessus d'anciennes carrières de pierres calcaires, longtemps exploitées pour construire de nombreux édifices de la région bordelaise dès le XVIIIème siècle. Cette cuvée est un hommage à notre terre locale et à mon arrière-grand-père, homme et vigneron engagé.



La Carrière De Marcel

CÔTES DE BOURG

Village : Prignac-et-Marcamps et Saint-Laurent-d'Arce

Terroir : Sols argilo-calcaires, sous-sols de calcaires à astéries – Exposition Nord-Sud et Est-Ouest - 20 ans d'âge moyen pour les merlots, 10 ans d'âge moyen pour les malbecs

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre/début octobre. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Macération post-fermentaire à chaud. Élevage en cuves pendante 12 mois.

Assemblage : 70% merlot, 30% malbec

Commentaires de dégustation : La couleur est intense avec des reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur des effluves de fruits noirs mêlées à des notes de cèdres. La bouche est puissante avec des tanins ronds et bien mûrs, des arômes de fruits rouges juteux enrobent l'ensemble d'une belle fraicheur. L'ensemble est d'une très belle harmonie.

Accords mets et vins : Canard rôti au miel, Lapin au thym

