

CHATEAU



*La
fleur de
Boüiard*

Dossier de presse





Sommaire

La Fleur	4
Origines	4
Le Terroir	6
Technicité	8
Extraire la quintessence du terroir	8
Le savoir-faire vigneron	10
Biographies	12
Visites & dégustation	17
Découvrir le Château Fleur de Bouïard	17
Visites & expériences	17
Séminaires, privatisations	20
Cave & bar à vin	20
Les Maisons	21
Les Vins	22
La Fleur	23
Le Plus	24
Le Lion	25
Chardonnay & Sauvignon	26
Pinot noir & Syrah	27
Château Tour du Pas Saint Georges	28
Château du Rosaire	29

CHATEAU
...
La Fleur de Boüard

La Fleur



Origines

Proches des confluents de la Dordogne et de l'Isle, les terres fertiles de Château La Fleur de Boüard jouissent des bienfaits d'un climat ensoleillé, à la fois chaud et humide, idéal pour la culture de la vigne.

Cette douceur climatique favorise l'éclosion précoce de la fleur de vigne. Une singularité territoriale qui explique l'usage fréquent du nom « La Fleur » dans l'appellation.

La Fleur

Les prémices

Nichées au cœur de l'appellation Lalande-de-Pomerol, à proximité de l'emblématique Château Pétrus, les terres de Château La Fleur de Boüard appartenaient à un facteur passionné, qui cultivait amoureusement sa vigne. C'est un vignoble sain, épargné des affres de la surexploitation, un joyau confidentiel.

Grâce à une démarche rigoureuse et respectueuse du vivant et de l'équilibre de la nature, les plus beaux secrets de cette terre sont extraits. Voici Château La Fleur de Boüard, aux mains du sérieux, de la discrétion et d'une indéfectible volonté portée par la passion du lieu.

Intuition fondatrice

Château La Fleur de Boüard est né du coup de cœur de Hubert de Boüard de Laforest co-proprétaire du célèbre Château Angelus pour ce terroir situé sur le coteau face aux plus grands crus de Pomerol.

Animé par la profonde conviction que les terroirs de Lalande-de-Pomerol peuvent produire des vins d'exception dignes des plus grandes appellations du bordelais, il acquiert en 1998, les 25 ha de ce vignoble, aujourd'hui étendu à 29 ha. Grâce à une approche précise et vertueuse, l'équipe de la Fleur de Boüard élabore des vins d'une exceptionnelle finesse.

Nouvelle ère

En 2022, Emmanuel Teillet rejoint la propriété en tant qu'administrateur. De cette association, devenue synergie, naît une véritable ambition de qualité, et la volonté d'investir tant le lieu qu'une culture attentionnée de la vigne.



Le terroir

L'épanouissement du vignoble

Toute fleur puise sa force dans la terre qui nourrit ses racines. La grande diversité des sols du vignoble donne à ce terroir une nature généreuse favorable à l'encépagement du domaine (80% Merlot, 12% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot) qui est ensuite vinifié en parcellaire pour en affiner les équilibres. Des recherches approfondies sont menées afin de planter des porte greffe adaptés au changement climatique et de pratiquer des sélections massales.

Ici on trouve des sous-sols de Graves sur 18 ha, et 11 ha de grosses graves composées de 15% d'argile. Un sol de grande qualité, là fertile et là aride, de constitution idéale pour la vigne.

Hubert de Bouïard accompagné de son Directeur Technique, Bryan Dessaint, met en œuvre tout son savoir-faire pour que cette fleur précoce devienne un fruit éclatant et charnu. Grâce à une approche rigoureuse, fondée sur une grande tradition viticole respectueuse de l'équilibre de la nature et sur des savoirs hérités de grands fondateurs de l'œnologie française, elle veille soigneusement à l'épanouissement de son vignoble.

Pratiques agricoles


Le vigneron veille sur les terres, et il est le premier défenseur de sa vigne. Cette défense est naturelle et raisonnée, avec un travail de proximité, qui amène les équipes à entretenir le vignoble comme un jardin. Les pratiques agroécologiques respectueuses de l'environnement font écho au travail des sols où l'on évite l'utilisation de désherbant chimique.

La capacité de la vigne à aller puiser des ressources et se forger au fil du temps une expression, une lecture des sols dans la restitution des fruits est primordiale.

Un sol en bonne santé est vivant, et déploie une quantité abondante de petits animaux, phytophages et nécrophages... C'est pourquoi à La Fleur de Bouïard, on choisit d'avoir recours à l'ensemencement dans les rangs de vigne à base de féтуque rouge et d'engrais verts (radis fourrager, vesce commune). Les semis viennent concurrencer la vigne, la contraignant à aller chercher des ressources plus loin dans le sol, et la forcent également à structurer son système racinaire en profondeur, entraînant l'eau et les nutriments avec elle.

La densité modérée de production contribue à maintenir une vie active tant au niveau de la terre, et de ce qui compose sa richesse, tant en surface avec de nombreuses espèces d'oiseaux ou de chauves-souris qui participent dans la lutte contre les nuisibles.

Cet écosystème riche et fragile voit naître des fruits heureux, qui livrent des vins expressifs.



« La vie des sols
est au cœur
des préoccupations,
et distingue un bon
d'un grand terroir. »

Technicité



Extraire la quintessence du terroir

La méthode d'élaboration repose sur un savoir-faire innovant et la rigueur d'une double approche technique et scientifique

Le chai unique au monde de Château La Fleur de Boüard permet d'extraire la plus belle expression de ce terroir de Lalande-de-Pomerol, grâce à un procédé révolutionnaire. Une quête de finesse et de perfection nourrie par le respect du terroir.

Hubert de Boüard a toujours souhaité sur cette propriété comme au Château Angelus, que la vigne soit travaillée dans un respect absolu du vivant.

Dès 1998, la propriété a été cultivée comme le vin a été élaboré, de la manière la plus naturelle qui soit. L'innovation inédite de cuves tronconiques inversées et suspendues permet de ne pas contraindre les baies et les jus à passer dans des pompes de remontage.

La vendange, une fois triée, est montée jusqu'aux cuves par un système gravitaire et tous les transferts de vin (délestage, sous-tirage des barriques...)

se font par ascenseur, le premier de la rive droite. Les vendanges parcelaires sont ensuite menées à la vinification cuve par cuve, permettant ensuite un assemblage fin et une maîtrise de l'évolution des vins en barrique.

Ces innovations permettent de nombreux autres procédés d'excellence : chambre froide pour conserver et baisser la température de la vendange, le tri optique de dernière génération, la possibilité d'inertage des cuves. La sur-isolation des chais ainsi qu'une température régulée à 14°C permettent de préserver les arômes de fruits et évitent les risques micro-biologiques. Un générateur d'azote est utilisé pour la désoxygénation des vins afin de limiter les doses de SO₂ et d'éviter les phénomènes oxydatifs du vin.

Grâce à une technologie de pointe, la Fleur de Boüard a réussi son pari : extraire la quintessence de ce terroir et faire d'un héritage une nouvelle richesse.

Près de douze années de restructuration du vignoble ont été nécessaires pour transformer une vision intuitive en entreprise de renommée. Un projet dans lequel l'innovation technologique se met au service du perfectionnement de la qualité.

Chai gravitaire de pointe

Ce chai surprenant est le fruit de la collaboration féconde entre l'instinct et l'ambition de Hubert de Boüard et la vision esthétique de l'architecte Arnaud Boulain, qui a signé les chais du Château Angelus.

Les nouvelles installations qui allient transparence du verre à la noblesse du bois, incarnent cette démarche audacieuse, où la nature s'invite et où la qualité du travail devient remarquable.

Le bâtiment parfaitement intégré au paysage du domaine, renferme entre ses murs, 28 cuves tronconiques inversées, qui semblent flotter dans l'air et utilisent de façon ingénieuse le travail par gravité.



Le savoir-faire vigneron

Plus qu'un savoir-faire, une signature

Château La Fleur de Boüard produit un (grand) cru au cœur du cru, une pépite à apprécier pour ses qualités gustatives. Éclat du fruit, et arômes subtils.

La dimension plaisir est la signature de Hubert de Boüard de Laforest, que l'on retrouve aussi bien dans les vins de La Fleur de Boüard que dans les vins de Château Angelus. Des vins bien construits, très bien travaillés avec un raisin parfaitement mûr.

C'est aussi un vin qui transmet de l'émotion, un plaisir immédiat. Une vraie gourmandise en bouche, avec une grande fraîcheur et des tannins très présents sans être agressif bien au contraire, ils sont tout en finesse, tout en élégance. A l'instar des grands vins rouges, cette fraîcheur est typique des vins du domaine.

Avec une structure raffinée, profonde qui définit le vin dans la longueur, soyeux et équilibré, caractéristique des grands vins de bordeaux et notamment des plus grands vins de la rive droite.

Esprit d'équipe

Afin de porter les projets ambitieux du Château, Hubert de Boüard s'associe en 2022 à de nouveaux co-propriétaires soucieux de porter au plus hauts les vins et de perpétuer le travail d'excellence installé depuis plus de 20 ans. C'est dans cet esprit collaboratif que l'administrateur Emmanuel Teillet prend en charge les opérations.

Commencent alors de nouveaux investissements et le déploiement de la culture de La Fleur de Boüard à travers un ensemble d'installations modernes, originales, autour de l'œnotourisme et du vin.



*Hubert de Boüard et Emmanuel Teillet
Château La Fleur de Boüard,
2022*



Hubert de Bouïard de Laforest

Né en 1956 à Saint-Émilion, Hubert de Bouïard de Laforest grandit à Angelus, au rythme du travail dans le vignoble et dans les chais. Très vite il se destine à suivre les traces des 6 générations qui l'ont précédé sur cette propriété.

Diplômé de la Faculté d'œnologie de Bordeaux, fier d'avoir été l'élève d'Émile Peynaud, il quitte quelques temps Saint-Émilion pour découvrir d'autres vignobles et techniques dont il tirera de nombreuses idées. De retour sur la propriété en 1980, il conforte ses connaissances en participant à tous les travaux de la vigne et du chai, jusqu'à prendre la direction d'Angelus en 1985. Ses expériences passées, notamment en Bourgogne, et réflexions l'amènent à mettre en place des techniques viticoles et vinicoles jusque-là inconnues à Saint-Émilion. La même année, il achète le Château de Francs en Côtes de Francs.

De viticulteur précurseur à homme public, il n'y avait qu'un pas qu'Hubert de Bouïard de Laforest franchit pour suivre ses convictions, en participant de façon active à la vie de l'appellation et de Bordeaux :

- Vice-Président du Syndicat Viticole de Saint-Émilion de 1991 à 1999,
- Vice-Président de l'Union des Grands Crus, Président de l'Association des Grands Crus Classés de 1990 à 1996,

- Président du Syndicat Viticole de Saint-Émilion de 1999 à 2008, Président du Comité Régional de l'INAO, et Membre du Comité National de l'INAO,
- Premier Jurat de Saint-Émilion depuis 2011,
- Grand Maître du Grand Conseil du Vin de Bordeaux de 2013 à 2016 et de 2019 à 2022.

Sa passion pour ce métier de vigneron le pousse à explorer différents terroirs. Ainsi, il devient co-proprétaire à Massaya au Liban (de 1997 à 2003), achète La Fleur de Bouïard à Lalande-Pomerol en 1998, puis plus tard Anwilka en Afrique du Sud. Son activité de consultant est aujourd'hui très développée en France (Saint-Émilion, Pomerol, Médoc...), mais aussi en Espagne, au Portugal, au Liban et en Afrique du Sud où il est co-actionnaire de Klein Constantia.

Hubert de Bouïard est 1^{er} chevalier de l'ordre du Mérite Agricole et chevalier de la Légion d'honneur.



Emmanuel Teillet

Originaire du Médoc, et plus particulièrement de Pauillac où sa famille fut viticultrice, Emmanuel Teillet entreprend une partie de sa scolarité à Bordeaux. Il poursuit ses études de droit à Paris, puis à Sciences Po avant de se lancer dans le monde de l'entreprise au Benelux et en France.

Il y exerce des fonctions de direction générale de PME dans l'industrie puis dans la distribution spécialisée de luxe avant de s'investir au service d'une holding familiale pour laquelle il œuvre depuis presque 20 ans. Après un passage en 2017 à l'INSEAD à Fontainebleau, il donne avec ce fonds une tournure viticole avec d'importants investissements tant dans des propriétés (Château Charmail, Château La Fleur de Bouïard, Château Kirwan) que dans des entreprises de négoce et de distribution.

Après une formation à l'ISW sous la houlette d'Axel Marchal, Emmanuel Teillet bénéficie du savoir d'Hubert de Bouïard au travers de l'association à la Fleur de Bouïard depuis avril 2022.

De cette collaboration complice naît une grande ambition de qualité, et la volonté de développer la marque dans un respect absolu et grandissant du vivant.

Ces projets visent à mettre en avant le savoir-faire des équipes par une expérience immersive dans les Chais de la Fleur, et à investir le lieu par l'ouverture d'une boutique, d'un restaurant et le doublement de la capacité d'hébergement. La propriété pourra ainsi dévoiler et valoriser ses atouts à travers une offre œnotouristique complète.

Sillonnant le monde avec Hubert de Bouïard pour la promotion de ces vins exceptionnels, Emmanuel Teillet souhaite aussi donner à la Fleur de Bouïard une impulsion nouvelle dans une dimension principalement internationale.

Bryan Dessaint

Directeur technique



Pour donner à ces crus une identité unique, Hubert de Bouïard de Laforest s'est entouré de véritables experts et techniciens. En 2023, Bryan Dessaint, œnologue, rejoint cette force collective en tant que Directeur Technique.



Né à Épernay, Bryan est petit-fils de vignerons issus de la Champagne historique à Dizy (Marne). Très tôt, il accompagne son grand-père dans le vignoble où il lui prête main-forte pour les travaux de la vigne. Taille, liage, palissage, vendanges en vert, vendanges, il fait ses armes au rythme des saisons.

Attiré par des études commerciales, il s'oriente d'abord vers un DUT en commerce international. Désireux de conserver ce lien au vin, il poursuit avec une licence de commerce international en vins et spiritueux à l'Université de Reims et au Lycée viticole de la Champagne. Il poursuit ses stages dans des vignobles en France et à l'étranger.

En 2010, Bryan sent que le commerce l'éloigne et le détache de l'essence même du produit. Il décide de se réorienter dans la production et se lance dans un BTS Viticulture Œnologie en alternance au Château Angelus. Son parcours et sa formation se réalisent auprès d'Hubert de

Bouïard et de son équipe, où il s'enrichit des pratiques viticoles et œnologiques d'un 1^{er} GCC.

Diplômé en 2012, Hubert de Bouïard lui confie la partie vinicole du Château de Francs en Côtes de Bordeaux. Convaincu qu'il a trouvé sa voie, il passe le Diplôme National d'Œnologue qu'il obtient en juin 2015, c'est en septembre de la même année qu'il rejoint l'équipe d'Hubert de Bouïard Consulting.

Fort de son expertise, il se voit confier en 2022 la création des vins de La Fleur de Bouïard auprès de l'équipe en place.





⋈

Cette année,
La Fleur s'épanouit
et s'ouvre au monde.
La cave et son bar
de dégustation prolongent
l'attention accordée
au vignoble.

⋈

Visites & dégustations



Découvrir le Château Fleur de Boüard

Ici se trouvent l'ensemble des vins délicats, une gamme d'une dizaine de cuvées dont les monocépages « La Fleur de Boüard » aux accents de vins bourguignons dans leur déclinaison rouge, la Syrah et le Pinot Noir.

L'éclat frais du Chardonnay, et des Sauvignon ciselés et subtils accompagnent un apéritif ou un repas convivial dans l'eden arboré. Le Château Fleur de Boüard se trouve également à la dégustation dans plusieurs millésimes notoires.

Visites & expériences

Tout au long de l'année, notre Maître de Chai ou notre Responsable Commercial, tous deux techniciens et passionnés, vous emmènent dans le poumon du château, son cuvier gravitaire et ses chais.

La visite Le Chai de Lumière

Tarif : 25€ /pers

Durée : 1h

Dégustation de 2 vins :

La Fleur de Boüard
et un autre cru du Domaine

Découvrez notre nouvelle expérience immersive où les sens sont sollicités, et l'histoire du vin est contée comme nulle part ailleurs. Créée en partenariat avec le concepteur artistique des Bassins de lumières, ce spectacle numérique offre un voyage dans l'épopée du vin dans le temps et les civilisations pour arriver jusqu'à ce que l'on connaît.

Suivez notre guide lors de la visite complète de la propriété, en passant par notre Chai de Lumière, et pour finir avec une dégustation des vins de la propriété.

L'atelier Alchimie

Tarif : 300 € jusqu'à 5 participants
50 € par participant supplémentaire

Durée : 2h

Dégustation de 5 vins de la propriété :
et création d'une demi bouteille de vin
qui sera remise à chaque participant.

« Transformation de la réalité banale en une fiction poétique, miraculeuse. »

Telle est la définition de l'alchimie en littérature. Et si elle s'appliquait à la viticulture ?

À l'aide de notre Maître de Chai, composez un vin par l'assemblage des cépages de notre vignoble.

Après la visite du domaine, réalisez votre cuvée haute couture et très qualitative, le Plus de la Fleur, en participant à l'élaboration de votre propre assemblage ! En fin d'atelier, repartez avec votre échantillon d'assemblage ou avec une demi bouteille du Château La Fleur de Boüard.

L'atelier Masterclass

Tarif : 390 € jusqu'à 6 participants
45 € par participant supplémentaire

Durée : 2h

Dégustation de 5 vins de la propriété :
en rouge, notre premier vin Château
La Fleur de Boüard, Château Le Rosaire
et notre vin prestige Le Plus ;
en blanc, les Fleur de Boüard
Chardonnay et Sauvignon.

Après une visite de l'ensemble de la propriété, avec une immersion inédite dans notre Chai de Lumière, plongez dans l'univers passionnant de l'œnologie.

D'un côté nos vins d'assemblage, aux profils aromatiques bordelais et encrés dans le riche terroir. De l'autre côté des monocépages, aux expressions pures de la vigne.

Guidé par notre expert, vous comprenez et dégustez dans les règles de l'art l'ensemble des vins de la propriété.



*Le Chai de Lumière,
une expérience immersive inédite au sein du Château.*

Séminaires, privatisations

À quelques minutes de Saint-Émilion, au cœur des vignes, Château Fleur de Boüard vous propose son offre réceptive sur-mesure et intimiste.

Les salles aux vues panoramiques seront le lieu idéal pour organiser vos événements dans un format confidentiel et adapté à vos envies. L'immersion complète dans un art de vivre bordelais, la facilité d'accès et l'emplacement forment une solution idéale pour les entre-

prises qui souhaitent organiser un dîner, un séminaire ou une retraite en équipe.

Deux superbes maisons sont également disponibles à la location pour recevoir des groupes professionnels dans un cadre enchanteur, avec 12 chambres et des salons adaptés aux réunions.

Un service ultra-personnalisé et clé en main, avec notamment la possibilité de mettre à disposition un chef privé.

Cave & bar à vin

La cave vous offre toute la palette des vins de Château La Fleur de Boüard.

Son charme repose sur une vue panoramique et sa belle terrasse arborée, permettant un moment de déconnection bucolique et de plaisir gustatif.

La boutique organise des visites, ateliers et dégustations sur la propriété vous

permettant ainsi de partir à la découverte d'un lieu d'exception et d'expérimenter un voyage olfactif et sensoriel.

La salle de dégustation attenante et son bar à vin proposent une sélection de vins et une carte de mets locaux tels que huitres du Bassin, crustacés en saison, terrines et fromages.



Les Maisons La Fleur de Boüard



Séjourner au cœur du vignoble



Jouxtant le Château et ses installations, les Maisons de La Fleur de Boüard plantent un décor idyllique et panoramique sur les vignes.

Deux magnifiques demeures campées sous les arbres centenaires avec vue imprenable sur le vignoble, offrent une situation parfaite pour parcourir la région de Saint-Émilion et Pomerol. Situées à Néac, elles se trouvent à 7km du centre de Saint-Émilion.

La première Maison est un appel à la détente. Elle dispose d'un équipement luxueux, et un jardin intimiste abritant un bassin extérieur avec vue plongeante sur les vignes.

Classée Meublé de Tourisme 4 étoiles, elle est composée de 3 chambres à l'étage, 2 salons, un salon billard, 2 salles à manger, une grande cuisine, un jardin avec une grande piscine sécurisée.

Château La Fleur de Boüard est le lieu idéal pour profiter de quelques jours en famille, entre amis ou en couple, découvrir son chai et déguster les vins de la propriété.

La seconde maison, en cours de rénovation, sera ouverte à la réservation en fin d'année 2023. Pourvue d'un Spa, elle offrira des vacances rêvées pour vos réunions de famille ou séminaires d'entreprise.

En hiver, c'est plutôt autour de la cheminée du salon que nos hôtes se réunissent. Et le soir venu, les 4 chambres doubles promettent des nuits paisibles et des réveils bercés par les chants d'oiseaux, à proximité du potager et de nos poules qui travaillent discrètement.

L'expérience d'un luxe authentique entre rusticité et modernité à l'intimité inégalée.

Les Vins



Une introduction à nos 9 crus

Autour de Château La Fleur de Bouard, le premier vin et fer de lance du domaine, on retrouve Le Plus, qui, produit en petites quantités, est la quintessence du terroir, issu des plus vieilles vignes. Le Lion, issu des vignes plus jeunes est un vin de plaisir, où chantent les fruits.

Vient ensuite la collection de monocépages venus d'ailleurs et voulus par Hubert de Bouard qui s'inspire ici fortement des vins et pratiques bourguignonnes. Le Pinot Noir, délicat et subtil. La Syrah, comme une gourmandise rappelle quant à elle, la Vallée du Rhône.

Les deux blancs de la Fleur, viennent donner un écho précieux au 1^{er} vin. Tout d'abord un Chardonnay bordelais dans la plus pure tradition bourguignonne, charmant, rond et élégant. Ensuite, un Sauvignon, local, frais et précis, idéal sur les fruits de mer ou en apéritif.

Pour finir, deux vins d'assemblage à l'ancrage bordelais. La Tour du Pas-Saint-Georges, issu de la rare et précieuse appellation Saint-Georges-Saint-Émilion, et enfin le Château du Rosaire, vin de lieu tout en équilibre sur une base du cépage roi, le Merlot.

Les Vins

La fleur

L'accomplissement

Millésime 2022

Château La Fleur de Bouard incarne le premier vin du Domaine depuis 1998.

Grâce au savoir-faire innovant d'Hubert de Bouard, accompagné de son Directeur Technique, Château La Fleur de Bouard s'épanouit pleinement et s'impose désormais comme le pilier de l'appellation Lalande-de-Pomerol.

Son élaboration s'achève par un élevage de 18 mois à 24 mois en barriques de chêne du Jura, bourguignonnes et bordelaises afin de préserver le fruit et d'aboutir à des tannins soyeux et élégants.



Appellation	Lalande-de-Pomerol
Superficie	29 hectares
Sols	18 ha argile avec sous-sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses graves avec 15 % d'argiles
Assemblage	82 % Merlot 10 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon 3 % Petit Verdot
Vinification	Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 3 à 5 semaines Vinification intégralement par gravité
Élevage	15 mois, pas de collage, pas de filtration 75 % à 80 % de barriques neuves.
Production	130 000 bouteilles
Rendement	30 à 45 hl/ha
Vendanges	Du 7 au 21 septembre 2022

Le plus

La Quintessence

Millésime 2022

Fruit des plus anciennes vignes enracinées dans un terroir de grosses graves posées sur argiles, Le Plus de La Fleur de Bouïard exprime toute la richesse des vieux Merlots de la propriété, à partir desquels il est exclusivement élaboré. Les très vieilles vignes produisent naturellement des rendements très faibles (15 à 20 hl/ha).

Un élevage long de 33 mois, en barriques dont 18 mois sur lies fines, apporte à ce vin finesse et suavité. **Avec un équilibre parfait et une belle fraîcheur, ce vin riche et ample révèle une grande palette aromatique et une exceptionnelle élégance.**



Appellation	Lalande-de-Pomerol
Superficie	29 hectares
Sols	Une étonnante coupe graveleuse comportant 15 % à 20 % d'argiles
Assemblage	100 % Merlot
Vinification	Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 4 à 6 semaines Fermentation malolactique en barrique (élevage sur lie)
Élevage	33 mois en barrique de chêne français, pas de collage, pas de filtration 100 % de barriques neuves.
Production	10 000 bouteilles
Rendement	25 hl/ha
Vendanges	18 septembre 2022

Le lion

L'Emblème

Millésime 2022

Le Lion de La Fleur de Bouïard est issu des jeunes vignes du domaine. Second vin du domaine depuis 2011, il bénéficie d'une fermentation et d'une extraction douce, gravitaire en petites cuves tronconiques inversées.

Le Lion exprime une intensité fruitée, rehaussée par un élevage soigneux de 16 mois en barriques de chêne français (15 % neuves) qui dévoile de fines notes boisées.



Appellation	Lalande-de-Pomerol
Superficie	29 hectares
Sols	18 ha argile avec sous-sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses graves avec 15 % d'argiles
Assemblage	60 % Merlot 25 % Cabernet Franc 15 % Petit Verdot
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid de 8 à 10°C Fermentation alcoolique dans des petites cuves tronconiques et en barrique Vinification intégralement par gravité Fermentation malolactique en barrique (élevage sur lie)
Élevage	16 mois en cuve avec 15 % en barriques neuves de Chêne français
Production	11 000 bouteilles
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Du 7 au 21 septembre 2022

CHARDONNAY

Millésime 2022

Après une sélection parcellaire soigneusement effectuée, un tri à la vigne précis et des vendanges en cagette, les chardonnay passent par un pressurage direct, pour ensuite être vinifiés directement en barrique de chêne français puis élevés dans ces barriques durant 10 mois. Un vin aux notes élégantes de fruits offrant fraîcheur et équilibre, subtil boisé avec un gras qui se prolonge tout au long de la dégustation.



Appellation	Vin de Pays de l'Atlantique
Superficie	3,45 hectares
Sols	Sablo argileux avec crasse de fer
Vinification	Pressurage direct avec système d'inertage débouillage 48h puis stabulation à froid, 15 jours de fermentation alcoolique
Assemblage	100 % Chardonnay
Élevage	10 mois en barrique de chêne français neuves à 1 vin, batonnage sur lies
Production	20 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 23 août au 5 septembre 2022

SAUVIGNON

Millésime 2022

L'itinéraire technique du Sauvignon est similaire au Chardonnay : un travail de constance et de précision présentant des notes de pêches de vignes, de poires croquantes et de fines touches de citron mûr. Une bouche éclatante de fruits frais et mûrs avec une pointe florale. Une texture et intensité remarquables.

Appellation	Vin de Pays de l'Atlantique
Superficie	2 hectares
Sols	Argilo calcaire
Vinification	Pressurage direct avec système d'inertage débouillage 48h puis stabulation à froid, 15 jours de fermentation alcoolique
Assemblage	100 % Sauvignon Blanc
Élevage	10 mois, 1/3 acacia 2/3 chêne français
Production	5 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	7 septembre 2022



PINOT NOIR

Millésime 2022

C'est inspiré par les vins élégants de la Bourgogne, qu'Hubert de Boüard décide de planter du Pinot Noir sur les terres bordelaises. Cette micro-production aux allures confidentielles a débuté en 2016 et a été permise grâce à une sélection parcellaire minutieuse propice au développement de ce cépage.



Appellation	Vin de Pays de l'Atlantique
Superficie	1 hectare
Sols	Argilo sableux avec crasses de fer
Vinification	Vinifié en cuve inox thermo régulée
Assemblage	100 % Pinot Noir
Élevage	12 mois en barriques de chêne français neuve et 1 vin
Production	2 000 bouteilles
Rendement	16 hl/ha
Vendanges	7 septembre 2022

SYRAH

Millésime 2022

Évoquant les vins remarquables des Côtes du Rhône, la Syrah s'épanouit et libère ses arômes solaires et gourmands. Les vignes sont soigneusement travaillées, avec un premier tri à la vigne et des vendanges manuelles.

Appellation	Vin de Pays de l'Atlantique
Superficie	0,7 hectare
Sols	Argilo graveleux avec des gravettes en surface
Vinification	Vinifié en cuve inox thermo régulée
Assemblage	100 % Syrah
Élevage	12 mois en barriques de chêne français neuve et 1 vin
Production	2 500 bouteilles
Rendement	18 hl/ha
Vendanges	13 septembre 2022



Château Tour du Pas SAINT-GEORGES

Millésime 2022

D'une superficie de 14 ha de vignes en coteaux d'un seul tenant exposées Sud/Sud-Est et posées sur un magnifique terroir argilo-calcaire, molasse sur fond d'argile et sables du Périgord. Les raisins sont ramassés à maturité physiologique avec fermentation alcoolique en petites cuves inox et 16 mois d'élevage en barrique de chêne français et cuve inox.

D'appellation prestigieuse, rare, et réputé comme le meilleur des satellites de Saint-Émilion, ce vin de robe rubis, aux notes épiciés et complexes offre structure et complexité en bouche.



Appellation	Saint-Georges-Saint-Émilion
Superficie	13,5 hectares
Sols	Argilo-calcaire, molasse sur fond d'argile et sable du Périgord
Vinification	Fermentation Alcoolique dans des petites cuves inox Fermentation Malolactique en barrique et cuve (avec élevage sur lies)
Assemblage	66 % Merlot 3 % Malbec 4 % Cabernet Sauvignon 17 % Cabernet Franc 5,5 % Petit Verdot 4,5 % Carménère
Élevage	16 mois d'élevage avec 50 % en barriques neuves de Chêne français et 50 % cuves inox
Production	65 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 12 au 23 septembre 2022

CHATEAU du Rosaire

Millésime 2022

Le château du Rosaire est issu d'un assemblage de Merlot, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon. Les vignes sont enracinées sur des sols argilo-calcaires et argilo-graveleux. La récolte se fait en petites caquettes. Après une macération pré-fermentaire à froid et une vinification en cuve inox, les vins sont élevés en barrique de chênes français sélectionnés pendant environ 10 mois.

Le nez à la fois frais, fruité et équilibré offre une jolie tension en bouche, de la suavité avec une trame légèrement acidulée et de délicats tannins.



Appellation	Bordeaux
Superficie	11 hectares
Sols	Argilo-calcaire sablo argileux avec crasse de fer et argile graveleux
Vinification	En cuves inox thermo régulée (élevage sur lie)
Assemblage	75 % Merlot 12,5 % Cabernet Franc 12,5 % Cabernet Sauvignon
Élevage	10 mois en barriques de chêne français neuves à 2 vins
Production	50 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 6 au 8 septembre 2022



CONTACTS PRESSE
BEE Bordeaux - 05 56 480 842

Géraldine BERTRAND
06 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com

Delphine Lombard
06 45 18 64 03
d.lombard@bee-bordeaux.com



CHATEAU
...
*La
fleur de
Boüiard*

12 route de Bertineau, 33 500 Néac

Tél. : +33(0) 5 57 25 25 13

contact@lafleurdebouard.com

www.lafleurdebouard.com

