

'Baron de Boutisse' Saint-Émilion Grand Cru 2016 Château Boutisse



Cette cuvée de haut-niveau est issue de l'excellent millésime 2016, à un prix incroyable ! Elle a remporté trois médailles d'OR lors de prestigieux concours de dégustation. À ne rater sous aucun prétexte !

Type	Rouge
Producteur	Château Boutisse
Région	Bordeaux
Cépage	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

/ critics.unit. Berliner Wein Trophy

« Le jury du Berlin Wine Trophy a décerné au 'Baron de Boutisse' une médaille d'OR lors de la dégustation 2020. » - Rédaction Wine in Black

/ critics.unit. Gilbert & Gaillard

« Chez Gilbert & Gaillard, ce vin a également remporté une brillante médaille d'OR. » - Rédaction Wine in

Critiques et notes

Sakura Awards Japan : Médaille d'OR

Note de la rédaction

Déguster un Saint-Émilion Grand Cru est toujours un moment particulier. Surtout lorsqu'il est aussi qualitatif que la cuvée 'Baron de Boutisse' 2016, issue d'un millésime exceptionnel. Ce vin rouge bordelais est un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon et de cabernet franc et provient des meilleurs terroirs de Saint-Émilion : le plateau calcaire et ses parcelles en altitude où naissent aussi de célèbres Grands Crus Classés, tels que le Troplong-Mondot ou le Pavie. Récompensé par trois médailles d'or en France et au Japon, ce vin offre les meilleures garanties pour une dégustation inoubliable !

Note de dégustation

Le vin se présente paré d'une robe rouge cerise étincelante. Le bouquet envoûtant exhale des arômes de baies mûres (cassis, mûre, myrtille), mais aussi un parfum de vieillissement en barriques (toast, moka) et d'épices (clou de girofle, poivre), le tout sur une base de notes minérales du terroir. La bouche est également impressionnante : luxuriante, avec une grande force et une belle structure, le fruit dense et discret et le rappel de la barrique sont en harmonie, soutenus par des tanins bien mûrs. La finale est longue, séduisante et se conclut dans un équilibre parfait !

Accords mets & vin

Le Château Boutisse 'Baron de Boutisse' Saint-Émilion Grand Cru 2016 accompagnera parfaitement du canard, de l'oie ou du gibier. Il se mariera également très bien avec un agneau rôti à l'étouffée !

Domaine

Un domaine familial typique de Saint-Émilion

Le Château Boutisse se trouve au village de Saint-Christophe-des-Bardes, à environ 40 kilomètres à l'est de Bordeaux. Nous sommes dans le Libournais, au cœur de Saint-Émilion. Installé sur le plateau calcaire de la célèbre appellation, le domaine est entouré de voisins illustres comme les Châteaux Grands Crus Classés Troplong-Mondot, Trottevielle, Pavie et La Mondotte. L'histoire de la propriété remonte au 18ème siècle : elle apparaît dans les cartes géographiques de Louis XVI. En 1868, dans une édition d'époque de l'ouvrage « Bordeaux et ses Vins » d'Édouard Féret, elle est félicitée pour ses vins d'excellence.

L'histoire moderne du Château débute en 1996, lorsque la famille de vigneron des environs Milhade rachète le domaine. Les enfants d'Agnès et Xavier Milhade, Marc et Élodie (quatrième génération) sont aujourd'hui à la tête du domaine. Ils allient savoir-faire traditionnel et innovation et attachent une grande importance à la protection de l'environnement dans leurs techniques de vinification, dans le but de préserver le terroir et de le transmettre aux futures générations.

L'exploitation est proche du point culminant de l'appellation, sur 25 hectares des derniers coteaux calcaires. Idéalement exposées, les vignes de merlot (88 %), cabernet sauvignon (11 %) et cabernet franc (1 %), bénéficient d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins. On y cultive un peu de carménère, cépage rarissime à Bordeaux. C'est le merlot qui profite particulièrement des formations rocheuses uniques du plateau de Saint-Émilion, composées de sols crayeux riches en argile sur une sous-couche calcaire massive. À titre informatif, le plateau est un site classé à l'UNESCO et les meilleurs vins de l'appellation y sont produits.

Un gage de qualité est souligné par un travail au chai méticuleux où chaque lot de parcelles est vinifié séparément. Le style du vin de Château Boutisse est souligné par les experts

internationaux comme un remarquable concentré d'arômes puissants de fruits rouges sur une structure tannique savoureuse et riche. Une marque de prestige que s'arrachent les plus belles tables gastronomiques.

Pour information, le nom 'boutisse' vient du travail de la maçonnerie qui est l'empreinte de la propriété, de son sol en passant par sa majestueuse bâtisse. C'est le nom d'une pierre taillée que l'on place sans un mur suivant sa longueur, de manière à ne montrer que le petit bout en parement.

Un Grand Cru dans les règles de l'art

Le vin rouge Château Boutisse 'Baron de Boutisse' Saint-Émilion Grand Cru 2016 est un assemblage de merlot (88 %), de cabernet sauvignon (11 %) et de cabernet franc (1 %). Il s'agit d'une sélection parcellaire. Les vendanges des raisins ont eu lieu en plusieurs étapes, parcelle après parcelle et cépage par cépage, afin de garantir une maturité physiologique optimale des baies. Le terroir est majoritairement calcaire.

Après une sélection rigoureuse et l'égrappage de la récolte, la vinification débute par une macération pré-fermentaire à froid. Ensuite, c'est au tour de la fermentation en cuves inox thermorégulées pendant laquelle des remontages courts et réguliers, plusieurs fois par jour, sont pratiqués. La fermentation malolactique se déroule en barriques. Pour finir, la cuvée est élevée sur lies fines et avec bâtonnage pendant douze mois en fûts de chêne français, au terme desquels ont lieu l'assemblage final et la mise en bouteille.