

Les Vins



Une introduction à nos 9 crus

Atour 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 vinset 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. Château Tour du Pas Saint-Georges, issu de la rare et précieuse appellation Saint-Georges-Saint-Émilion, et enfin Château du Rosaire, vin de lieu tout en équilibre sur une base du cépage roi, le Merlot.

Les Vins

La fleur

L'accomplissement

Millésime 2023

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 15 à 18 mois en barriques 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 à 18 mois, pas de collage, pas de filtration 50 % bois neuf, 50 % de un vin
Production	140 000 bouteilles
Rendement	30 à 45 hl/ha
Vendanges	Du 12 au 28 septembre 2023

Le plus

La Quintessence

Millésime 2023

Fruit des plus anciennes vignes enracinées dans un terroir de grosses graves posées sur argiles, Le Plus de La Fleur de Boüard 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	5 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 barriques (élevage sur lie)
Élevage	33 mois en barriques de chêne français, pas de collage, pas de filtration 100 % de barriques neuves.
Production	8 000 bouteilles
Rendement	25 hl/ha
Vendanges	18 septembre 2023

Le lion

L'Emblème

Millésime 2023

Le Lion de La Fleur de Boüard 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. Vieilli en cuve avec 15 % de bois neuf français, ce qui apporte de subtiles 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 barriques. Vinification intégralement par gravité Fermentation malolactique en barriques (élevage sur lie).
Élevage	16 mois en cuve avec 15 % en barriques neuves de chêne français
Production	20 000 bouteilles
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Du 12 au 21 septembre 2023

CHARDONNAY

Millésime 2023



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 barriques 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 barriques neuves de chêne français et 1 vin, batonnage sur lies
Production	20 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 23 août au 5 septembre 2023

SAUVIGNON

Millésime 2023

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 2023



PINOT NOIR

Millésime 2023



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 neuves de chêne français et 1 vin
Production	2 000 bouteilles
Rendement	16 hl/ha
Vendanges	7 septembre 2023

SYRAH

Millésime 2023

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 neuves de chêne français et 1 vin
Production	2 500 bouteilles
Rendement	18 hl/ha
Vendanges	13 septembre 2023



Les autres vins

Château Tour du Pas SAINT-GEORGES

Millésime 2023

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 barriques de chêne français et cuves inox.

D'appellation prestigieuse, rare, et réputé comme le meilleur des satellites de Saint-Émilion, ce vin de robe rubis, aux notes épicées 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 barriques et cuves (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 15 au 27 septembre 2023

Les autres vins

CHATEAU du Rosaire

Millésime 2023

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 cagettes. Après une macération pré-fermentaire à froid et une vinification en cuve inox, les vins sont élevés pendant environ 10 mois en barriques de chêne français.

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 Rouge
Superficie	11 hectares
Sols	Argilo-calcaire sablo argileux avec crasse de fer et argilo graveleux
Vinification	En cuves inox thermo régulée (élevage sur lie)
Assemblage	75 % Merlot 12,5 % Cabernet Franc 12,5 % Cabernet Sauvignon
Élevage	Cuves inox avec 15% de bois neuf
Production	50 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 12 au 20 septembre 2023