



FAMILLE BOURGEOIS

SANCERRE

Depuis 10 générations, nous mettons notre passion et nos valeurs de vigneron au service du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir pour élaborer des vins de grand caractère.

Installés à Chavignol depuis les années 30, Henri Bourgeois et ses fils ont constitué un vignoble de 72 hectares judicieusement réparti sur les meilleurs coteaux de Sancerre et de Pouilly-Fumé. Aujourd'hui, chaque membre de notre famille apporte son talent au domaine en conduisant une mosaïque de parcelles dans le respect de nos terroirs de marnes kimméridgiennes, de silex et d'argile calcaire.

En 2000, au terme d'une longue quête, l'aventure familiale continue par la création d'un vignoble en agriculture biologique à Marlborough, en Nouvelle-Zélande.

La vinification parcellaire à basse température et la multitude de soins pour l'élevage des vins sur leurs lies jusqu'à la mise en bouteille caractérisent la qualité « Bourgeois », soit le souci permanent de perfection.



LES FORCES DE LA FAMILLE BOURGEOIS

- Domaine familial depuis 10 générations en constante évolution, en mouvement permanent, afin de maintenir sa position de prescripteur.
- Vignoble de 72 ha répartis sur 134 parcelles dans les appellations Sancerre (66 ha) et Pouilly-Fumé (6 ha).
- La Famille est propriétaire et les membres qui la composent sont opérationnels avec des expertises complémentaires et des objectifs clairs et partagés par tous.
- Maintien des bénéfices dans l'entreprise avec une politique d'investissements permanents dans l'outil de travail et dans le vignoble au bénéfice de la qualité et du respect de l'environnement.
- Seule famille de vignerons exerçant à la fois en France et en Nouvelle-Zélande.
- Des partenariats historiques solides pour la production de vins du Centre Loire (fermages, respect d'un cahier des charges...), vinifiés au Domaine et panachables depuis nos chais.
- Pionnier dans la vinification parcellaire et par terroir, offrant des vins authentiques et de caractère.
- Les vins sont uniquement présents et distribués dans le réseau traditionnel (restaurants, caves, épiceries fines et sites Internet).





LES COTES AUX VALETS

SANCERRE BLANC • CUVEE PARCELLAIRE

100% Sauvignon blanc
Terroir : Argile calcaire



Cuvée parcellaire de la Famille Bourgeois, « Les Côtes aux Valets » proviennent d'une parcelle de 1ha 06 située à l'extrémité sud de l'Appellation, sur les terroirs argilo-calcaire de « Bannon ».

Exposées plein sud, les vignes plantées en 1986 bénéficient d'un apport hydrique naturel et régulier tout au long de l'année grâce à la bonne rétention des argiles et à l'enherbement total sur parcelle.

Ici, le sauvignon blanc vient puiser ses notes minérales au cœur d'une richesse souterraine unique, affleurant la faille géologique de Thauvenay

Nbre de bouteilles en 2015 : 7 265

ZEST D'ORANGES

AGRÉABLE RONDEUR

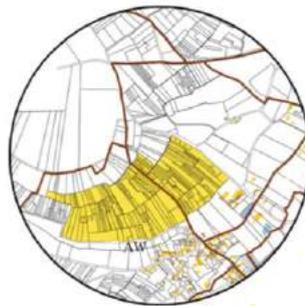
FINALE SALINE



LE COTELIN

SANCERRE BLANC • CUVÉE PARCELLAIRE

100% Sauvignon blanc
Terroir : Marnes kimméridgiennes



Cuvée parcelaire de la Famille Bourgeois, « Le Cotelin » provient d'une parcelle de 1ha 23 située au nord-ouest de Sancerre sur les terroirs de Marnes Kimméridgiennes de « Maimbray ».

La vigne plantée en 1989, s'épanouit pleinement sur l'un des sols les plus riches en coquillages et huîtres fossilisées. Les marnes de Maimbray apportent une typicité unique aux grands vins de Sancerre, caractérisés par un fruité et une puissance exceptionnels.

Nbre de bouteilles en 2015 : 4 498

FRUITS À CHAIR BLANCHE

AMPLITUDE

ACIDITÉ CISELÉE

LES RUCHONS

SANCERRE BLANC • CUVEE PARCELLAIRE

100% Sauvignon blanc
Terroir : Silex



Cuvée parcellaire de la Famille Bourgeois, « Les Ruchons » proviennent d'une parcelle de 1ha 03 située au nord de Sancerre sur les Silex « Fontenay ».

Nulle autre parcelle à Sancerre n'est aussi riche en pierres de silex que celle des « Ruchons ». Ce sol usurier, très dur à travailler, oblige les racines de la plante à se frayer un chemin à travers le sous-sol pour aller chercher l'eau d'une micro-source qui se trouve un peu plus bas.

Grâce à cela des arômes d'agrumes frais et d'orange bien mûre se marient parfaitement à quelques notes d'épices et de « pierres à fusil » typiques du terroir silex.

Nbre de bouteilles en 2015 : 6 787

AGRUMES FRAIS

NOTES MINÉRALES

PIERRES À FUSIL



LA GRANDE RESERVE

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Argile calcaire

« La Grande Réserve » provient des coteaux d'argile et de cailloux séparant le village de Chavignol et la ville de Sancerre.

Ce vin a fermenté entre 16 et 18°C en cuves inox thermo régulées, puis fut élevé durant 5 mois sur ses lies fines de fermentation préservant ainsi tout le potentiel aromatique de ce vin.

Très fin au nez avec des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce Sancerre se distingue par sa typicité et sa haute expression du cépage.

Apprécié en début de repas, il se révèle, jeune, un excellent compagnon des produits de la mer puis de viandes blanches, où il offre rondeur et volupté.

Nbre de bouteilles/an : 160 000

PAMPLEMOUSSE

FLEURS BLANCHES

SUBTIL ET PUISSANT



LA COTE DES MONTS DAMNES SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Marnes kimméridgiennes

Ce Sancerre est issu des Marnes Kimméridgiennes, reconnaissables aux milliers de petites coquilles d'huitres en forme de virgule (*ostrea virgula*), de la célèbre et historique Côte de Chavignol qui bénéficie d'une très belle exposition.

Aux arômes fruités et légèrement exotiques, ce vin de grande concentration exprime sa forte personnalité en accompagnement de mets délicats.

Dense, concentré et bien équilibré, ce vin présente un Sauvignon blanc authentique, charnu, et réserve au vieillissement une subtilité étonnante (5 à 7 ans).

Nbre de bouteilles/an : 15 000

FRUITS EXOTIQUES

MINÉRAL ET FRUITÉ

BELLE CONCENTRATION



LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc

Terroir : Silex sur sous-sol calcaire

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire présentant une superposition de deux types de sol qui sont le calcaire et les pierres de silex de Ménétréol-sous-Sancerre.

Il résulte un vin à la trame minérale, à l'expression pure et au relief gustatif. La Chapelle s'apprécie sur une cuisine authentique et distinguée : poissons de Loire, lentilles, fromage de chèvre.

Toute la singularité de ce vin est due à son expression minérale à double caractère. Une référence pour les puristes du Sauvignon blanc.

Nbre de bouteilles/an : 9 988

DOUBLE CARACTERE

FRAÎCHEUR

GRANDE FINESSE





LA BOURGEOISE

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Silex

« La Bourgeoise » est issue de vieilles vignes de Sauvignon, implantées sur des sols de silex exploités à l'origine par les moines de Saint-Satur.

2/3 environ de ce vin a fermenté en cuves inox thermo-régulées et 1/3 en fûts de chêne de la forêt de Tronçais. Elevé sur ses lies fines de fermentation régulièrement remises en suspension par bâtonnage pendant 7 à 8 mois, ce vin n'est embouteillé qu'au bout d'un an d'élevage en cuves et en fûts.

Les vignes doyennes du domaine Bourgeois offrent un vin au caractère fort et aux nuances aromatiques aussi plurielles que sa personnalité est singulière.

Nbre de bouteilles/an : 30 900

PIERRES À FUSIL

FLEUR DE SAUVIGNON

FINALE GOURMANDE

ETIENNE HENRI

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Silex

Etienne Henri fut un pionnier de la vinification du Sauvignon blanc en barriques. Seulement quelques millésimes sont élaborés par décennie.

Ce vin est la signature d'un savoir-faire visant à exprimer l'harmonie suprême entre ce cépage, le terroir de silex et les barriques de chêne.

Le Sauvignon blanc offre à la cuvée Etienne Henri une version confidentielle du Sancerre.

Cette cuvée est surprenante par sa capacité à intégrer les substances boisées qui lui apportent une grande complexité.

Nbre de bouteilles/an : 4 000



FRUITS MÛRS

ARÔMES VANILLÉS

AGRÉABLE RONDEUR

SANCERRE JADIS

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Marnes kimméridgiennes

Elaboré dans le respect de la tradition familiale, « Jadis » est issu de parcelles particulièrement pentues et bien exposées.

D'une étonnante concentration, ce vin offre un potentiel de garde de plus d'une décennie grâce à son parfait équilibre.

Soutiré et mis en bouteille en tenant compte des mouvements de la lune, ce vin n'est pas filtré et peut donc présenter un léger dépôt naturel qui n'altère en rien ses qualités intrinsèques.

Le Sauvignon montre dans ce vin qu'il sait être entier tout en exprimant des subtilités dans le velours.

Nbre de bouteilles/an : 11 780

FRUITS EXOTIQUES

MANGUE VERTE & AGRUMES

FRAIS & CROQUANT



SANCERRE D'ANTAN

SANCERRE BLANC

100% Sauvignon blanc
Terroir : Silex

Nous avons élaboré le Sancerre d'Antan dans le plus grand respect des méthodes ancestrales : sans collage ni filtration, sur une parcelle de sauvignon plantée en 1936 très riche en pierres de silex.

Ce vin développe de vastes nuances fruitées et minérales puisées dans l'exceptionnel terroir de silex du village de Saint-Satur.

D'un «charisme» étonnant et d'une grande pureté, « D'Antan » présente une belle harmonie mettant en scène la minéralité, les nuances fruitées et les saveurs épicées.

Nbre de bouteilles/an : 15 300

CITRON VERT & VERVEINE

NUANCES MINÉRALES

LÉGER BOISÉ



LES BONNES BOUCHES

SANCERRE ROSE

100% Pinot noir
Terroir : Argile calcaire

« Les Bonnes Bouches » est un rosé de saignée obtenu par égouttage du jus des raisins de Pinot noir après 48 heures de macération préfermentaire à froid.

La fermentation alcoolique de ce vin s'effectue en cuves inox thermo-régulées (15-18°C) suivie d'un élevage de 3 à 4 mois sur lies fines de fermentation.

Aux arômes de petits fruits rouges et d'une expression fraîche, ce rosé séduit par son harmonie. Son bouquet aromatique issu du Pinot noir se marie délicatement avec une cuisine simple, estivale et gourmande.

Nbre de bouteilles/an : 85 500



PETITS FRUITS ROUGES

BONBON ACIDULÉ

NOTES FLORALES

LES BONNES BOUCHES

SANCERRE ROUGE

100% Pinot noir
Terroir : Argile calcaire

Très fidèle à l'authenticité du Pinot noir, ce vin présente un ensemble très harmonieux.

Aux arômes de fruits rouges (griottes, mûres) délicatement soutenus par des épices (vanille, poivre blanc), il s'apprécie, jeune, avec des poissons et viandes rouges. Plus tard il excelle avec des gibiers à plumes.

Ce vin de gourmandise est aussi un vin «surprise» tant le Pinot noir offre ici un mariage harmonieux entre la fraîcheur apportée par la Loire et la typicité bourguignonne de ce cépage.

Nbre de bouteilles/an : 53 360

GRIOTTES

SUBTILEMENT BOISÉ

CHARMEUR





LA BOURGEOISE

SANCERRE ROUGE

100% Pinot noir
Terroir : Argile à silex

Issue des plus vieilles parcelles de Pinot noir de notre propriété, «La Bourgeoise» prend son origine sur des sols d'argile et de silex.

Vinifiée et élevée en fûts de chêne, cette prestigieuse sélection se caractérise par sa richesse et sa volupté, deux valeurs qui accompagnent son évolution durant 10 à 12 années.

D'une grande concentration (vieilles vignes à petit rendement), cette cuvée très généreuse montre une structure délicate assurant un avenir très prometteur même si le plaisir peut aussi être immédiat.

Nbre de bouteilles/an : 10 430

GRIOTTES & PRUNEAUX

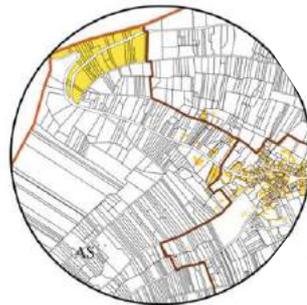
GRANDE CONCENTRATION

NOTES VANILLÉES

LE GRAVERON

SANCERRE ROUGE • CUVÉE PARCELLAIRE

100% Pinot noir
Terroir : Marnes kimméridgiennes



Cuvée parcellaire de la Famille Bourgeois, « Le Graveron » provient d'une parcelle de 1ha 30 située à l'Ouest de Sancerre sur les marnes kimméridgiennes de

« La Côte des Monts Damnés » à Chavignol.

Le sol de marnes, majoritairement argileux de la parcelle, résulte d'un éboulis récent de terres ferrugineuses apportant une complexité unique à ce vin.

Unique Sancerre rouge issu de « la Côte des Monts Damnés », aux arômes de délicieux fruits mûrs, ce vin conserve un fruité intense en bouche, souligné par une belle fraîcheur.

Nbre de bouteilles en 2014 : 6 265



PETITS FRUITS NOIRS

CARAMEL FRAIS

TANINS SOYEUX

EN TRAVERTIN

POUILLY-FUMÉ

100% Sauvignon blanc
Terroir : Argile calcaire

Ce Pouilly-Fumé est récolté sur les sols argilo-calcaires de Saint-Andelain.

Ce vin charmeur et flatteur possède un caractère floral et fumé qui contribue à l'harmonie du vin. Sa typicité s'exprime à travers son élégance, son fruité, sa rondeur et sa persistance.

D'une très grande finesse aromatique, ce vin est le reflet d'une expression du Sauvignon au féminin grâce à son bouquet complexe et séduisant. Il accompagne à merveille les crustacés, poissons, viandes blanches et fromages de chèvre.

Nbre de bouteilles/an : 65 400

FINESSE AROMATIQUE

CARACTERE FLORAL

PERSISTANCE



LA DEMOISELLE DE BOURGEOIS

POUILLY-FUMÉ

100% Sauvignon blanc
Terroir : Marnes kimméridgiennes

Issue d'une sélection rigoureuse des raisins, « La Demoiselle de Bourgeois » est récoltée sur les marnes kimméridgiennes de Saint-Laurent l'Abbaye.

85% de ce vin a fermenté en cuves inox thermo-régulées et 5 à 10% en fûts de chêne de Tronçais.

Elevée sur lies fines de fermentation pendant 7 à 8 mois, cette cuvée n'est embouteillée qu'au bout d'un an d'élevage dans nos caves.

L'élégance et la prestance font de ce vin un modèle d'expression pure et délicate du Sauvignon blanc.

Nbre de bouteilles/an : 34 900

FRUITS EXOTIQUES

PROFONDEUR

LÉGÈRE NOTE BOISÉE



PETIT BOURGEOIS SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE

100% Sauvignon blanc
Terroir : Argile calcaire

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire appelés « Jardin de la France ».

Ce vin fermente en cuves inox thermo-régulées, puis est élevé durant 3 mois sur ses lies fines de fermentation.

Ses nuances florales et fruitées, plaisantes au nez rappellent la fleur de vigne et le fruit du Sauvignon. Les sensations en bouche révèlent une fraîcheur et une vivacité typiques des raisins récoltés à bonne maturité.

Vin au bouquet fruité et floral, il entre dans la famille des grands Sauvignon blanc marqué par cette expression unique.

AGRUMES & GENÊT

NOTE BRIOCHÉE

FRAÎCHEUR





PETIT BOURGEOIS CABERNET FRANC

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

100% cabernet franc
Terroir : Argile calcaire

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire appelés « Jardin de la France ».

Après une macération à froid de 5 jours puis une fermentation de onze jours environ afin d'extraire le maximum de fruits, ce vin fait ensuite sa fermentation malolactique suivie d'un élevage en cuves inox.

Cette dernière est qualitativement indispensable pour développer la finesse et la souplesse de cette cuvée.

Ses arômes de fraises, framboises associées à de subtiles notes épicées sauront accompagner vos repas durant les quatre saisons.

FRAISES & GROSEILLES

NUANCES ÉPICÉES

RONDEUR CHARNUE

PETIT BOURGEOIS PINOT NOIR

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

100% pinot noir
Terroir : Argile calcaire

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire appelés « Jardin de la France ».

Après une macération en cuve de la vendange égrappée pendant quelques heures, les raisins sont pressés. Puis la fermentation alcoolique du jus se déroule à 16°C - 17°C. Issu de raisins bien mûrs, ce vin est un véritable bouquet de fruits rouges délicats.

Excellent compagnon de la cuisine estivale, il accompagne également vos apéritifs dînatoires et vos plats exotiques. Aux arômes élégants et gourmands, ce rosé issu de raisins de Pinot noir offre une palette de petits fruits rouges très rafraîchissante.

FRUITS ROUGES BIEN MÛRS

FRAÎCHEUR

BELLE VIVACITÉ





CLOS HENRI

VINEYARD

Notre Famille a souhaité développer sa passion en créant un nouveau vignoble de cépages Sauvignon Blanc et Pinot Noir en Nouvelle-Zélande et a finalement trouvé, à Marlborough, une région unique où nous avons ouvert de nouveaux horizons aromatiques motivés par la minéralité et l'authenticité.

Marlborough est certainement la région viticole la plus connue pour la qualité de ses vins. Pour toutes les raisons qui rendent ce domaine si spécial, Nous avons voulu le nommer Clos Henri en l'honneur de notre grand-père qui nous a inculqué notre passion et notre âme de vigneron.

- Un carrefour de sols uniques dans la région
- Plantation à haute densité : 5 000 pieds/ha
- Pratique de la culture sèche et faible vigueur
- Gestion stricte des rendements (pinot noir 40 à 55hl/ha, sauvignon blanc 50 à 70 hl/ha)



PETIT CLOS SAUVIGNON BLANC

VIN DE MARLBOROUGH

100% Sauvignon blanc

Terroir : Greywacke (ancien lit de rivière), Broadbridge et Wither clays (argiles gris-brun et blanc)

Notre cuvée Petit Clos vous ouvre les portes de notre domaine. Cette sélection de jeunes vignes est le reflet de l'élégance et de la fraîcheur.

Ce vin est fermenté en cuves inox préservant la pureté de son fruit. Il est ensuite élevé sur lies fines pendant 3 mois accompagné de « bâtonnages » réguliers lui apportant rondeur et texture.

Le nez offre des notes d'agrumes et de kiwi jaune. Frais, équilibré et rond en bouche avec une texture riche, dense et un palais gourmand, dominé principalement par des notes minérales.

CITRON VERT

FRUITS EXOTIQUES

MINÉRALITÉ



CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC

VIN DE MARLBOROUGH



100% Sauvignon blanc

Terroir : 75 % Greywacke (ancien lit de rivière), 25 % Broadbridge (argile gris-brun)

L'alternance des journées ensoleillées et des nuits froides engendre une création aromatique dans le fruit, très singulière affirmant le caractère de la région de Marlborough.

Vendangés entièrement à la main, les raisins sont ensuite vinifiés avec soin pour extraire de notre terroir exceptionnel une grande pureté du bouquet associée à une délicate minéralité. La conduite de la vigne et des vinifications sont, pour ce vin, très inspirées de celles appliquées à Sancerre.

Clos Henri se distingue ici par une vaste mosaïque d'arômes aussi intenses qu'exotiques. Il présente également une subtile minéralité puisée dans son terroir pierreux.

FRUITS À CHAIR BLANCHE

ÉLÉGANTE ACIDITÉ

SUBTILE MINÉRALITÉ

PETIT CLOS PINOT NOIR

VIN DE MARLBOROUGH

100% Sauvignon blanc
Terroir : Greywacke (ancien lit de rivière), Broadbridge et Wither clays (argile gris-brun et blanc)

L'alternance des journées ensoleillées et des nuits froides engendre une création aromatique dans le fruit, très singulière affirmant le caractère de la région de Marlborough.

Ce vin est fermenté en cuves inox ouvertes et ensuite élevé dans de grands foudres de chêne (75 hl) pendant 11 mois. Cet élevage, délicat, préserve le fruité du vin tout en enrichissant sa texture.

Le nez révèle des notes florales accompagnées d'arômes de fruits rouges frais et savoureux. L'attaque est fraîche et délicate avec des tanins souples, du fruit évoquant la cerise et la canneberge souligné par une légère note épicée.

FRUITS ROUGES

TANINS SOUPLES

NOTE ÉPICÉE



CLOS HENRI PINOT NOIR

VIN DE MARLBOROUGH



100% Pinot noir

Terroir : 65 % Greywacke (ancien lit de rivière), 35 % Broadbridge (argile gris-brun)

Grâce à un micro climat idéal conditionnant la maturité, l'équilibre entre la rondeur gustative, la souplesse des tanins et la richesse des fruits est d'une harmonie exemplaire.

Cueillis manuellement à pleine maturité, les raisins sont encuvés pour extraire le meilleur de leur pulpe et de leur peau. Après trois semaines en cuves, les vins sont élevés pendant dix mois en fûts de chêne français dont 10 % à 15 % sont neufs permettant d'ajouter une complexité au vin sans en devenir l'acteur principal.

Ce vin offre une belle composition de fruits rouges à petites baies bien mûres. Très séduisant grâce à sa texture de velours, il dévoile une remarquable élégance et opulence.

PRUNES & CERISES

NOTES DE SILEX

BOUCHE RICHE & RONDE