



Domaine de Gourmandaz

Une exploitation dynamique

Didier Bourgeois, maître viticulteur assure la direction, depuis 1982, du domaine Vaudois, propriété de la société Devigny Vins de Domaines et Châteaux SA.



Situé sur l'aire d'appellation Bonvillars, en face du lac de Neuchâtel, sur les deux communes de Corcelles-près-Concise et de Concise, le Domaine de Gourmandaz repose sur un sol de sables et graviers d'origine morainique, d'une parfaite convenance au cépage Pinot noir. Ce dernier, avec le Garanoir et le Chasselas, donnent des vins rouges flamboyants, racés et harmonieux, aux tanins soyeux, des rosés frais et tendres avec des notes de fruits bien mûrs ou des blancs fringants aux bouquets de fleurs et d'agrumes. Le domaine cultive le vignoble avec passion et respect de l'environnement, au cœur d'un paysage paisible et reposant. La production porte le label suisse Vinatura

Avec plus de 180 ha, l'appellation AOC Bonvillars est l'une des cinq appellations vaudoises. La réputation des vins de l'appellation Bonvillars ne date pas d'hier. Un vieux manuscrit signale qu'au Xè siècle, on trouvait déjà un fameux vignoble. . .

Les vigneronns vous souhaitent la bienvenue dans leurs caves pour vous faire découvrir leurs petits trésors lors des journées portes ouvertes de Pentecôte, du marché de la truffe en automne ou à tout autre moment.

Domaine de Gourmandaz

Didier Bourgeois
CH-1426 Corcelles-Concise
Tel : (00)41 24 434 18 15/
79 679 40 68
www.gourmandaz.ch
d-bourgeois@bluewin.ch



Chasselas Blanc 2011 AOC Bonvillars

Robe lumineuse, pâle aux reflets dorés. Nez dominé par des arômes de fruits exotiques, de tilleul. Attaque fraîche, bouche ample, grasse, marquée par une minéralité élégante et un léger pétillant, produit par la fermentation alcoolique. Finale dotée d'une jolie pointe d'acidité. Un vin élégant et bien équilibré, médaillé d'argent à la sélection des vins vaudois. A déguster dès maintenant, à 10°, à l'apéritif, ou avec un poisson.

Patrimoine Rouge 2011

Robe grenat profond, très brillante, intense et complexe, mêlant des parfums de fruits noirs et d'épices à des notes boisées élégantes et grillées. Bouche concentrée, puissante et ample. Finale longue sur le fruit et les épices. Vendange éraflée, fermentation malolactique, puis élevage onze mois sur lies fines en fûts. Un assemblage magnifique de Pinot noir, Gamaret, Garanoir et Gamay. Finale longue, riche et remarquable de complexité. Une belle cuvée de connaisseurs. Gros potentiel de garde. Servir en carafe à 16°. Suggestion gourmande : un cuissot de chevreuil.

Patrimoine Blanc 2010

Robe jaune clair aux reflets or-argent, limpide et brillante. Nez intense, complexe et très flatteur, mêlant des parfums de fruits (mangue, mirabelle) à des notes minérales très fraîches. Attaque vive, riche, grasse et très agréable. Bouche dévoilant une évolution sur le poivre blanc et les agrumes. Finale superbe et équilibrée. Une très belle réussite du domaine pour cet assemblage de Pinot gris et de Chardonnay dans des proportions restées secrètes. Elevé en fûts de quelques vins. Un domaine à suivre absolument. A servir en carafe à 11° à l'apéritif entre amis. Suggestion gourmande : une salade de volaille aux agrumes.

Pinot noir - Rouge 2011 AOC Bonvillars

Robe brillante, rubis cerise noir. Disque violet. Nez racé s'ouvrant sur des arômes de petits fruits noirs (crème de cassis), à la pureté aromatique remarquable. Bouche grasse et équilibrée, sur des tanins fermes mais non dénués de finesse. Ce vin dévoile une belle définition du terroir au sol argilo-calcaire et au micro climat du bord du lac de Neuchâtel. L'ensemble doit encore se patiner. Soyez patient ! A servir en carafe à 18°. Suggestion gourmande : une tourte de canard.

Garanoir rouge 2010 AOC Bonvillars

Robe grenat dense à la profondeur intéressante, brillante, cristalline et belle luminosité. Larmes rouges et fines. Nez ouvert sur une concentration de fruits rouges acidulés. Bouche dense, profonde, suave laissant une belle part au fruit. Belle définition de l'acidité amenant une finale fraîche et harmonieuse. Un véritable régal ! Issu de Garanoir (croisement entre le Gamay et le Reichenchteiner). Ouvrir une heure avant de servir à 15°. Suggestion gourmande : à l'apéritif ou avec un navarin d'agneau.

