



Domaine de Fonsainte

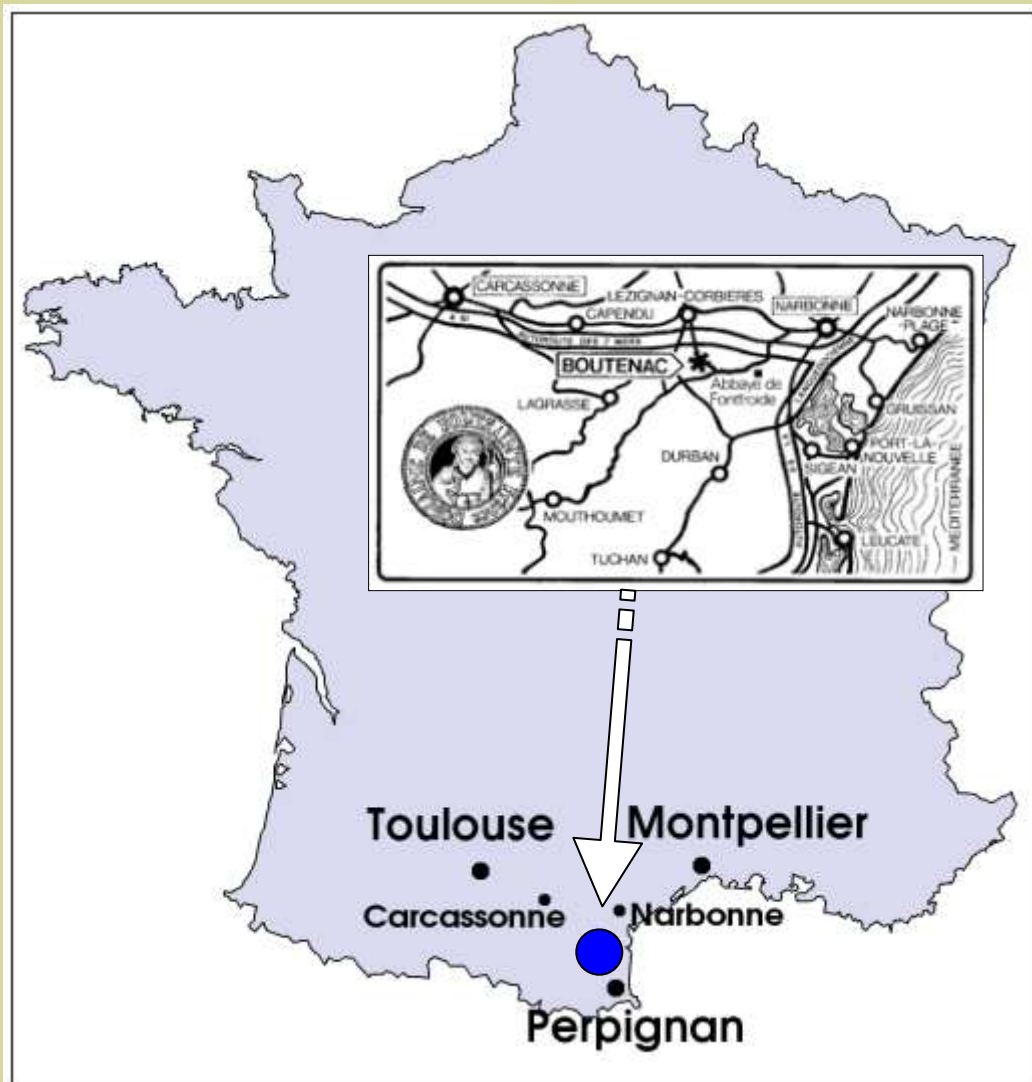


Pionniers en Corbières

Contacts



Domaine de Font Sainte
Route de Ferrals
11200 Boutenac – France

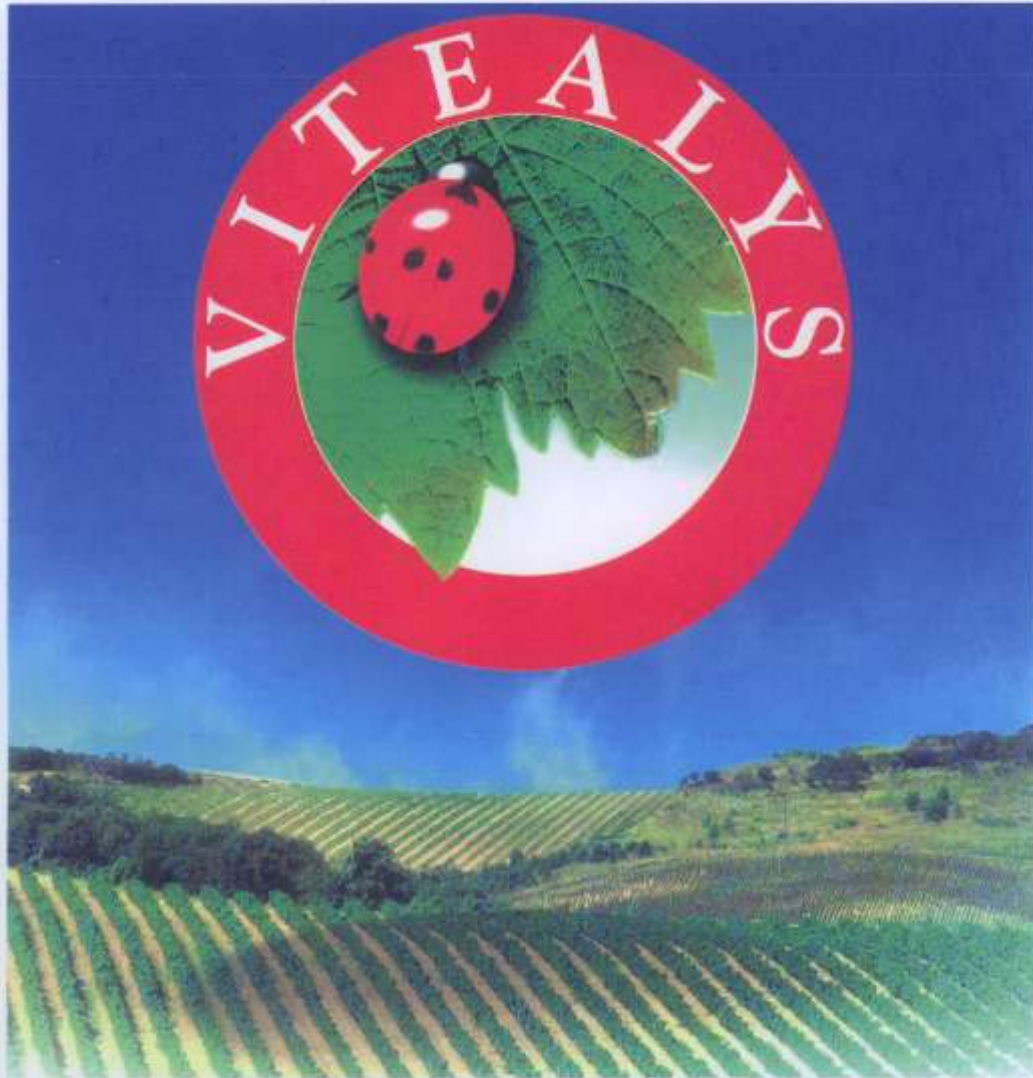


Téléphone : 04 68 27 07 63

Fax : 04 68 27 62 01

Email : earl.laboucarie@aliceadsl.fr

Site : www.fontsainte.com



Viticulture Raisonnée Contrôlée

NOM : LABOULCAÏE PRENOM : BRUNO N° ADHERENT : 904 182.
ADRESSE : DOMAINE DE FONTSAINTE MARCO BOUTENAC



**BUREAU
VERITAS**

ATTESTATION de RECONNAISSANCE

BUREAU VERITAS atteste qu'il a procédé auprès de :

**DOMAINE DE FONTSAINTE
LABOUCARIE Bruno
Domaine de Fontsaïnte
11200 BOUTENAC**

à une évaluation en vue de la Reconnaissance de sa conformité avec :

- le cahier des charges VITEALYS®
- VITICULTURE RESPECTUEUSE ET CONFORME
Volet technique Décembre 2010 – quatorzième version

Le résultat de cette évaluation étant satisfaisant, l'Attestation de Reconnaissance :

n° BV / 015-53-18 / RE

valide jusqu'au 08 décembre 2012 a été délivrée*

Pour BUREAU VERITAS

Vincent du RIVAULT
Responsable Régional

A Cestas,
le 08 décembre 2011

* Sous réserve du respect des conditions du maintien de la présente attestation.

Sommaire



Plusieurs siècles de passion :

Généralions

Page 6



Dans le croissant d'or des Corbières :

Fontsaïnte

Page 7



Bruno Laboucarïé parle de comment faire de grands vins :

Interview

Page 9



Plusieurs parcelles forment notre domaine :

Le Vignoble

Page 10



Méthodes traditionnelles avec technologie moderne:

Technologie

Page 12



Le Chai

Page 13



Les Vins de Fontsaïnte

Page 14



Plusieurs siècles de passion :

Généralions



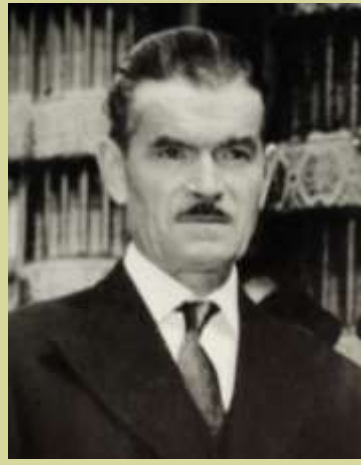
M. Berthomieu (1800)



Alphonse Laboucarié (1870-1947)



Aimé Pauc (1883-1970)



Paul Laboucarié (1903-1982)



De 1931 à nos jours

Dans le 'Croissant d'Or' :

Fontsainte



Le Domaine de Font-sainte est au cœur du célèbre Croissant d'Or des Corbières, l'un des terroirs les plus beaux et les plus bénéfiques de l'appellation.

Avec son orientation sud, sud-est et son ensoleillement intense, le vignoble en semi-coteaux de Font-sainte s'abrite des vents froids du nord-ouest au flanc d'une pinède de 500 ha.



Dominant le paysage du village de Boutenac, le domaine profite d'un panorama exceptionnel.



A seulement 90 m d'altitude, le vignoble jouit d'un environnement vierge (loin de tout développement industriel ou urbain) et de l'alternance des influences de la Méditerranée et de l'Océan.

Les vestiges romains trouvés sur le domaine, comme cette pièce de bronze frappée de l'effigie de Marcus Agrippa (env. 25 avant J.C.) qui orne l'étiquette de notre vin Centurion, attestent des origines historiques de Font-sainte : un officier romain créa le domaine autour d'une source thermale.



Dans le 'Croissant d'Or' :

Fontsainte



Yves Laboucarié établit le domaine tel qu'il existe aujourd'hui en 1971, bien que les liens de sa famille avec le vin à Boutenac datent du 17ème siècle.

Il hérita de vignes, acquit de nouvelles parcelles et devint un pionnier de la qualité en Corbières, parmi les premiers à pratiquer la macération carbonique, la vendange manuelle et l'élevage sous bois.

Ses "Gris de Gris" et "La Demoiselle" font office de références.



Yves Laboucarié -
Aviateur et pionnier

Dès 1978, le Président Giscard d'Estaing **régala**it ses invités au Palais de l'Elysée des vins déjà primés de Fontsainte.

Depuis 1995, le fils Bruno a pris en charge le domaine : rénovation des chais, replantation de parcelles et poursuite de la qualité avec sa création Centurion.



Bruno Laboucarié parle de comment faire de grands vins :



Interview

Q-On vous décrit comme un "domaine de premier rang", pourquoi?

R-Je pense que la raison se résume dans ce dicton : "les grands vins se font dans la vigne". Pour moi, la vendange est le moment le plus excitant de l'année ; c'est là que je sais quel niveau de réussite atteindra le millésime.



Q-Pouvez-vous décrire votre mission?

R-Mettre en valeur la générosité de la nature. Dans le vignoble, cela veut dire travailler avec la nature d'une manière écologiquement viable tout en respectant ses caprices ; au bout du compte, la nature décide de la grandeur de chaque millésime. Dans le chai, cela veut dire maîtriser les méthodes qui nous permettent d'exprimer le caractère de nos vignes et de notre terroir unique.



Q-Quels sont vos secrets pour faire des vins exceptionnels ?

R-Tout d'abord, il faut regarder notre terre avec les yeux de nos ancêtres, et appliquer ce que nous avons appris d'eux. Ensuite, il ne faut pas copier : l'inspiration authentique vient de la compréhension des affinités possibles entre le terroir particulier, les cépages et les pratiques œnologiques.

Q-Mission accomplie?

A- Chaque année est une nouvelle mission. Mon père a accompli plusieurs missions : restructurer le vignoble, introduire la macération carbonique, développer de nouveaux vins comme le Gris de Gris et La Demoiselle. Maintenant, c'est à mon tour d'innover. La replantation dans le vignoble est en cours, y compris de nouvelles parcelles de syrah, et de nouvelles méthodes de taille sont adoptées. Dans les chais, j'optimise la fermentation sous température contrôlée et expérimente différents types d'élevages en barriques dans notre nouveau chai d'élevage. Notre mission ne sera jamais définitivement accomplie ; chaque action suscite de nouvelles questions, les goûts des consommateurs changent, il faut continuer à innover...

Plusieurs parcelles forment notre domaine :

le Vignoble



Vignoble - La Demoiselle, Les Oliviers, Le Four, Le Petit Nice...

Fontsainte, ce sont plusieurs parcelles, chacune ayant sa personnalité. La plus connue est La Demoiselle (référence cadastrale officielle) qui donne son nom au vin La Demoiselle ; ses pieds de Carignan ont fêté leur 100ème anniversaire en 2004.



La diversité des parcelles de Fontsainte nous permet de maximiser les affinités entre type de sol, orientation, micro-climat et cépage afin de réaliser de grands vins de terroir.

Les replantations récentes, comprenant Syrah, Mourvèdre et Grenache Gris, ont toutes bénéficié d'une étude géologique exhaustive de la structure du sol sur les différentes parcelles de Fontsainte.

Le travail de notre vignoble suit le cahier des charges Vitealys et fait l'objet d'un contrôle constant par Bureau Veritas.

Plusieurs parcelles forment notre domaine :

le Vignoble



Bruno Laboucarié explique ce que le terroir unique de Font-sainte apporte au caractère original de nos vins : "tôt le matin, au début de l'été, il y a ce parfum dans l'air encore humide qui se réchauffe par-dessus le vignoble, de la résine de pin et du pollen, des cistes en fleur, du romarin et du thym, de la bruyère aromatique de garrigue et de sous-bois.

Lorsqu'on lui demande comment cela se déguste dans le verre, Bruno, d'habitude loquace, reste sans mot : "c'est cet indescriptible bouquet qui rend nos vins uniques."



Font-sainte - **en un coup d'œil**

- Superficie: 65 hectares (La Demoiselle - 5.8 ha)
 - Cépages : Carignan (50% dont l'âge moyen est 70 ans), Grenache Noir et Gris (25%), Syrah (15%), Mourvèdre (10%)
 - Sol : Profond, silico-argilo-calcaire
 - Altitude: 95 mètres
- Orientation: Sud, sud-est

Méthodes traditionnelles avec technologie moderne :

Technologie



L'innovation est comme une tradition à Font Sainte. Nous avons été parmi les premiers à pratiquer la macération carbonique (raisins entiers) et l'élevage en barriques.

Pour nous, l'innovation signifie regarder en avant, avec des cuves en inox thermo-régulées d'une capacité de 150 hl, et en arrière, avec nos traditionnelles cuves en ciment (200 hl) dont l'inertie thermique est légendaire.



Plus que l'équipement lui-même, c'est la manière dont nous l'utilisons qui est importante. Par exemple, toute opération possible est réalisée par gravité ; en fait, nous avons conçu nos chais de manière à y intégrer cet avantage. Nos vins ne sont pas des vins technologiques : notre équipement nous aide à exprimer notre terroir, nos cépages, notre vignoble judicieusement géré, et ce que la nature nous accorde.

Les vinifications à Font Sainte sont le fruit d'un travail de collaboration. Notre oenologue, Claude Gros, est avec nous à chaque stade. Avec ses conseils, nous continuons à développer la connaissance de nos raisins et de comment en extraire le meilleur.

Le Chai



En 2004, nous avons inauguré un chai d'élevage d'une capacité de 800 barriques doté de contrôles de la température, de la pureté de l'air et de l'humidité.

Actuellement, nous utilisons 200 barriques de chêne français. Cette nouvelle infrastructure augmente nos capacités à conduire des tests dans l'élevage sous bois, à découvrir les conditions optimales d'affinage de nos vins en expérimentant différents types de merrains.



Cependant, nous ne sommes pas étrangers aux barriques (nous avons été pionniers dans leur usage en Corbières) et nous en avons près de 35 ans d'expérience.

Le nouveau chai élargit aussi nos possibilités d'accueil au domaine. Nous voulons qu'il soit notre vitrine tout comme un lieu où nous pouvons partager avec les visiteurs notre passion pour la vitiviniculture, incarnée par les vins de Font Sainte.

Les Vins de Fontsaïnte



Nos vins sont le fruit d'une pratique stricte de la vigne et d'un travail œnologique judicieux. Pour atteindre de faibles rendements et une concentration du fruit, nous pratiquons : une taille rigoureuse ainsi que le palissage ; la vendange en vert ; la cueillette manuelle à maturité optimale en utilisant de petites comportes ; une sélection attentive des raisins.

Dans les chais de vinification et de vieillissement, l'œnologue Claude Gros nous conseille les meilleures méthodes afin d'extraire les arômes et les saveurs soigneusement nourris dans la vigne. Cela implique : pressurage doux, vinifications sous températures contrôlées, transferts par gravité, chai d'élevage sous contrôle atmosphérique et mise en bouteille au domaine.

Gris de Gris

Unique en Corbières! Élégant et aromatique, élaboré à partir de 5 cépages dont l'excellent Grenache Gris (apprécié pour ses petites baies concentrées).



Domaine Rouge

L'expression fait-main de notre terroir, un authentique cru Fontsaïnte dont les arômes fruités bénéficieront de nouvelles parcelles de Syrah en 2005.



La Demoiselle

Une parcelle unique qui a fêté ses 100 ans en 2004 : vieilles vignes, petits rendements, fruité très concentré.



Clos du Centurion

Né en 1999 d'une sélection des meilleures parcelles de Fontsaïnte, notre nouveau produit-phare signé Bruno Laboucarié.



Les Vins de Fontaine :

Médailles et Récompenses



Concours Général Agricole Paris:

- Clos du Centurion 2005 - Médaille d'Or 2007
- Gris de Gris 2004 - Médaille d'Argent 2005
- La Demoiselle 2001 - Médaille d'Argent 2003
- La Demoiselle 2000 - Médaille d'Or 2002
- Clos du Centurion 1999 - Médaille d'Or 2001
- Gris de Gris 2000 - Médaille d'Or 2001
- Gris de Gris 1999 - Médaille d'Argent 2000
- Gris de Gris 1998 - Médaille de Bronze 1999



Concours des Grands Vins de France (Le Salon des Vins de Mâcon):

- La Demoiselle 2006 - Médaille d'Or 2007
- La Demoiselle 2003 - Médaille de Bronze 2006
- Gris de Gris 2006 - Médaille d'Or 2007
- Gris de Gris 2005 - Médaille d'Or 2006

Concours Général Cru Corbières:

- Gris de Gris 1998 - Médaille de Bronze 1999
- Gris de Gris 1997 - Médaille de Bronze 1998
- Gris de Gris 2005 - Médaille d'Or 2006

Concours Interprofessionnel des Grands Vins de Corbières:

Robert Parker

- La Demoiselle 2005 - 89 points
- Domaine Rouge 2005 - 88 points
- Domaine Rouge 2003 - 86 points
- La Demoiselle 1999 - 88 points
- La Demoiselle 1998 - 88+ points
- Domaine Rouge 1998 - 86 points
- Gris de Gris 2004 - 87 points

Guide Hachette

- Gris de Gris 2001 – une étoile 2003
- La Demoiselle 1999 – une étoile 2002
- La Demoiselle 1996 – deux étoiles 2000

Les Vins de Fontsaïnte :

Gris de Gris



Sol	Silico-argilo-calcaire - sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.	
Cépages	70% grenache gris et grenache noir ; 10% mourvèdre ; 10% carignan ; 10% cinsault.	
Vinification	En rosé de saignée. Les raisins sont vendangés à la main et conservés entiers. Après un débouillage naturel de 24 h, la fermentation alcoolique s'effectue à 18°C pendant 35 jours. La fermentation malolactique est bien sûr bloquée et le vin se repose pendant 1 mois avant d'être mis en bouteille, préservant ainsi toute la fraîcheur et l'intensité de ses arômes.	
Œil	La robe, cristalline, offre un saumon avec de superbes reflets d'améthyste. De fines larmes espacées s'écoulent doucement.	
Nez	Expressif et particulièrement tonique, le fruité s'exprime immédiatement avec des notes de framboise, cerise et fraise fraîchement cueillies. Puis se livrent ensuite des arômes exotiques tels que l'ananas et la mangue.	
Palais	Il annonce d'emblée une grande fraîcheur. La densité et la richesse du fruit se confondent à une superbe vitalité acide offrant ainsi un vin friand et d'une persistance magnifique.	
En résumé	Miracle d'équilibre, voici un vin d'une gourmandise extrême! Aussi pétulant à l'apéritif avec de petits toasts de tapenade ou d'aioli que sur un wok de légumes, une grillade de poissons, une tajine d'agneau, une pintade finement rôtie au romarin...	
Service	8°C.	
Garde	A boire dans les 2 ans afin de profiter pleinement de l'explosion aromatique.	
Alcool	12,5% vol.	
Présentation	Bouteille référence blanche Bouchon nomacork Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées avec intercalaires 100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12 par palette	

Fiche de dégustation :

Gris de Gris



DOMAINE
de
FONTSAINTE
CORBIÈRES
APPELLATION CORBIÈRES CONTRÔLÉE
Gris de Gris

Couleur

Nez

Palais / Goût

Accords des mets et du vin

Garde

Commentaires

Les Vins de Font Sainte :

Domaine de Font Sainte



Sol Silico-argilo-calcaire, sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.

Cépages 60% carignan ; 30% grenache noir ; 10% syrah.

Vinification Les raisins entiers ramassés à la main sont mis en cuve et on procède à une macération carbonique sous température contrôlée pendant 14 jours.



Œil Soutenue, la robe est d'un rubis très brillant présentant de belles nuances violine.

Nez Immédiat et généreux, le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais tels que le bigarreau et de fruits noirs tels que la myrtille. Puis il s'enrichit d'une pointe de cacao en poudre et d'une délicate touche de réglisse.

Palais Rond et concentré dès l'attaque, ce vin développe en bouche une structure équilibrée, des tanins présents mais délicats et une acidité savoureuse. Le tout met si bien en valeur le fruit qui se poursuit longuement en finale.

En résumé Exhalant toute la personnalité de Font Sainte, ce vin très expressif offre harmonieusement authenticité et fruité. Voilà ce qu'il faut sur une tourte aux champignons, des rougets grillés aux baies rouges, des yakitoris ou une viande rouge braisée...

Service 16°C.

Garde A conserver au moins 2 ans afin de profiter pleinement de l'explosion aromatique.

Alcool 13% vol.

Présentation Bouteille Bordelaise Référence verte
Bouchon naturel 44 x 24
Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées avec intercalaires
100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12 par palette

Fiche de dégustation :

Domaine de Fontainte



Couleur

Nez

Palais / Goût

Accords des mets et du vin

Garde

Commentaires

Les Vins de Fontsaïnte :

La Demoiselle



Sol Silico-argilo-calcaire, sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.

Cépages 60% carignan centenaires ; 30% grenache noir ; 10% mourvèdre.

Vinification Les raisins entiers cueillis en état de surmaturité (la vendange a lieu en octobre) sont placés en cuve où la macération carbonique dure 15 jours à température contrôlée. Le vin se repose 6 mois en cuve avant la mise en barrique.



Affinage 12 mois en barrique de chêne français.

Œil La robe limpide est d'un grenat foncé aux teintes pourpres. Les larmes colorées s'écoulent serrées et lentes.

Nez Le bouquet, pénétrant, offre un festival aromatique où l'on distingue les fruits rouges confits, la gousse de vanille, le poivre et la muscade tout juste moulus. A cet ensemble très harmonieux se mêlent les emblématiques notes de garrigue.

Palais Le gras et l'élégance de la bouche ainsi que les tanins superbes et savoureux offrent un équilibre magnifique. Le vin explose en bouche et s'achève longuement sur des notes d'amande concassée.

En résumé Un vin étoffé qui offre beaucoup de saveur et de distinction. Il sera parfait avec une salade de roquette au chèvre, un carré d'agneau de pré-salé, un carpaccio de boeuf, une charlotte de courgettes ou des tempura assortis...

Service 16°C.

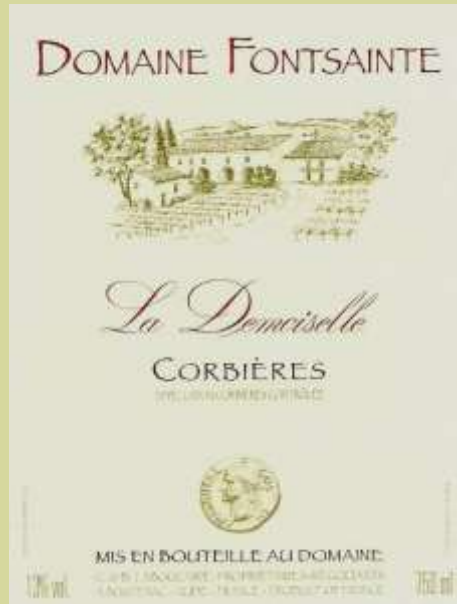
Garde Vin de garde, il gardera son éclat encore 5 ans.

Alcool 13,5% vol.

Présentation Bouteille bordelaise Référence vert champagne
Bouchon naturel 44 x 24
Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées avec intercalaires
100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12 par palette

Fiche de dégustation :

La Demoiselle



Couleur	
Nez	
Palais / Goût	
Accords des mets et du vin	
Garde	
Commentaires	

Les Vins de Fontsaïnte :

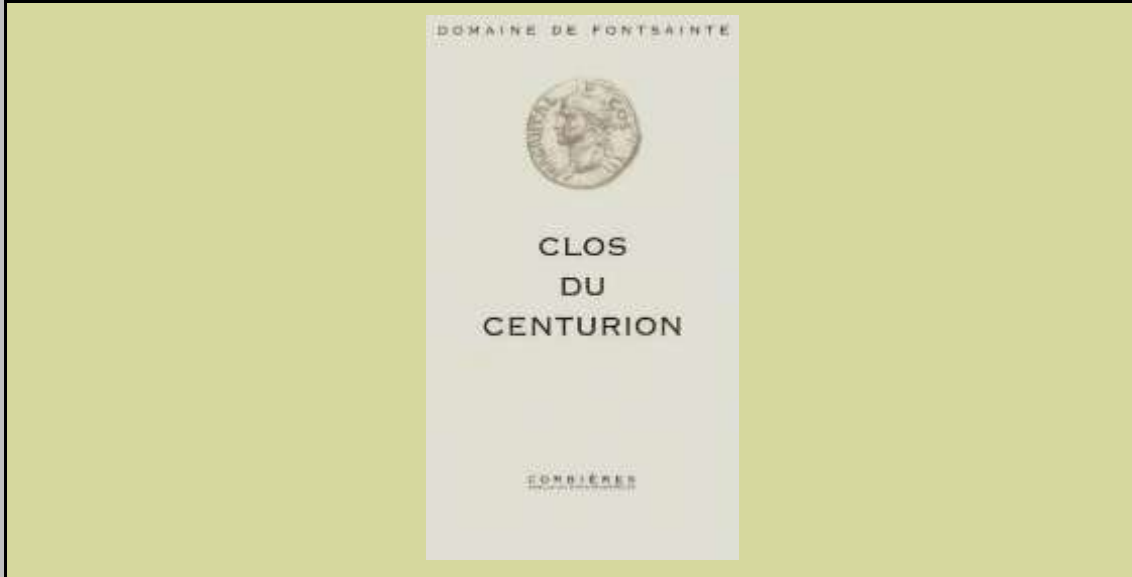
Clos du Centurion



Sol	Silico-argilo-calcaire, sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.	
Cépages	60% carignan de 70 ans ; 30% grenache noir, 10 % de syrah.	
Vinification	Les raisins provenant de 4 micro-parcelles (représentant 4 ha en tout) sont ramassés manuellement, sélectionnés et placés entiers en cuve pour une macération carbonique anaérobie avec contrôle de la température pendant 17 jours. Le pressurage est lent et délicat. Le vin se repose 6 mois en cuve avant d'être mis en barrique.	
Affinage	12 mois en barrique de chêne français. Puis affinage en bouteille dans les caves du domaine avant la mise à la vente.	
Œil	Sombre et presque opaque, la robe est pourpre teintée de reflets d'encre. Les larmes, grasses, coulent lentement.	
Nez	L'opulence du nez se double d'une riche complexité : l'ouverture s'effectue sur des arômes de cerises confiturées auxquels succèdent la pomme caramélisée et les épices tels que la vanille et la cannelle. Se révèlent ensuite des notes d'amande fraîchement grillée et de fève de cacao.	
Palais	La bouche confirme une grande richesse chaleureuse et vive. Les tanins élégants et la densité du fruit se combinent voluptueusement pour offrir un équilibre parfait. Beaucoup d'élégance s'achevant longuement autour de notes de torréfaction et de résine de pin.	
En résumé	Un vin aussi racé mérite un compagnon de table à sa hauteur comme un gibier judicieusement relevé, un beau tournedos braisé juste ce qu'il faut... N'hésitez pas à lui présenter un Saint-marcelin ou un brie de Meaux parfaitement affinés!	
Service	16°C.	
Garde	Vin de garde par excellence, il s'appréciera pendant encore 10 ans.	
Alcool	14% vol.	
Présentation	Bouteille Référence verte - Bouchon naturel 44 x 24 Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées avec intercalaires 100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12 par palette	

Fiche de dégustation :

Clos du Centurion



Couleur	
Nez	
Palais / Goût	
Accords des mets et du vin	
Garde	
Commentaires	

