

— D O M A I N E —
M I C H E L
B R I D A Y



« Bouzeron « Cuvée Axelle » »

Terroir

Le village de Bouzeron cultive son exception : le cépage aligoté. C'est la seule appellation communale de Bourgogne à le produire. La réputation des aligotés de Bouzeron ne date pourtant pas d'hier. En 1760, l'historien Courtépée en faisait déjà mention dans une description du Duché de Bourgogne. En 1998, le village a obtenu une AOC, reconnaissant ses prédispositions à produire de grands vins. Les parcelles du domaine Briday sont situées en haut de coteau sur un sol de marnes blanches particulièrement bien adapté à l'aligoté. La terre y est moyennement profonde mais compacte.

- Superficie : 1,5 hectare
- Âge des vignes : 50 ans en moyenne

Vinification

Après vendanges manuelles, les raisins sont pressés directement avec soin. La fermentation démarre naturellement (sans ajout de levure) en cuve. L'élevage se poursuit également en cuve pour conserver toute la fraîcheur du cépage aligoté.

Dégustation

Le Bouzeron du domaine se distingue par sa finesse aromatique : le nez évoque la fleur de cerisier, et plus généralement les fleurs blanches, les agrumes. Si ce cépage donne souvent des vins de demi-corps, ce n'est pas le cas ici. La maîtrise des rendements et une récolte à pleine maturité donnent un vin harmonieux, doté d'une certaine suavité les millésimes chauds.

