



LA BOUCHE DU ROI

LE GRAND LEVER 2023

UNE CUVÉE EMPREINTE DE SON TERROIR D'EXCEPTION

Le domaine La Bouche du Roi lève le voile sur son superbe Chenin « Le Grand Lever » IGP bio Île de France qui, dans ce millésime 2023, se présente sous les meilleurs auspices. Parée d'une nouvelle étiquette d'un rare raffinement, cette cuvée tout en délicatesse affirme le très haut niveau qualitatif du domaine. Ce dernier, qui a fait renaître le vin en Île de France, s'est imposé en quelques années comme le vignoble référent.





LA BOUCHE DU ROI

LA GENÈSE D'UN DOMAINE UNIQUE



Historiquement, le plus grand vignoble français, celui d'Île de France, couvrait 52000 hectares aux XVIIème et XVIIIème siècles. La région de Versailles était viticole, en plus d'être le centre du pouvoir elle symbolisait la richesse et le prestige de la monarchie française.

Les vins franciliens étaient très réputés et servis à la table royale. Mais à la fin du XIXème siècle, l'ensemble du vignoble disparaît brutalement avec la crise du phylloxéra.

Recréer le vignoble Francilien et lui redonner vie, c'est le pari audacieux d'un jeune vigneron originaire de Bordeaux, Adrien Pélissé et de ses associés.

Ces derniers ont identifié dans la Plaine de Versailles un terroir exceptionnel par sa géologie, sa préservation naturelle et son histoire, afin de forger un vin identitaire et remettre Versailles sur la carte des vignobles prestigieux.

En 2017 ils baptisent leur domaine, La Bouche du Roi, du nom du prestigieux corps de sommeliers, échantons et cuisiniers, en charge de la table royale, garantissant la qualité des vins servis à la cour de Versailles ; ensemble ils écrivent la première page de l'histoire de ce domaine assurément unique qui sortira son premier millésime en 2019.



LA BOUCHE DU ROI

UN TERROIR PRÉDISPOSÉ POUR DES GRANDS VINS DEPUIS PLUS DE 41 MILLIONS D'ANNÉES

Situé à Davron, le domaine dispose d'un terroir exceptionnel, en bordure du site de Grignon, dont la réputation géologique est liée à la plus grande biodiversité de faune marine paléolithique connue au monde.

Lors du Lutétien entre 41 et 48 millions d'années, la mer tropicale présentait à cet emplacement un rivage. Le fond de ces eaux peu profondes a reçu plus de 1300 espèces différentes de coquillages, crustacés, coraux, oursins, poissons...

C'est ainsi que la richesse minérale de ces oligo-éléments de sous-sol qui émerge dans une veine calcaire importante, irradiant les deux tiers du vignoble, alliée à des argiles en surface, ont créé des conditions exceptionnelles pour la vigne.

Aujourd'hui le vignoble de 27 hectares d'un seul tenant est conduit en agriculture biologique et planté en Chardonnay, Sauvignon, Chenin et pour les rouges en Pinot Noir, Cabernet Franc et Merlot.

Chacun de ces cépages révèle l'identité du lieu où il est enraciné, au travers de vins marqués par une énergie vibrante, une fraîcheur saline et une pureté aromatique très identitaire.





LA BOUCHE DU ROI

LE GRAND LEVER BIO 2023

UN CHENIN VIBRANT ET INTENSE

La cuvée « Le Grand Lever » se révèle dans ce millésime 2023 par sa pureté, sa minéralité, sa finesse, sa subtilité et son élégance. Ce Chenin IGP île de France est un marqueur fort du très haut niveau qualitatif désormais atteint par le domaine la Bouche du Roi.

Issu d'une parcelle de 1 hectare plantée sur des sols calcaires riches en gypse et silex de l'époque lutétienne, ce Chenin a été élevé avec la plus grande précision par l'œnologue conseil du domaine depuis 2023, Rodrigo Laytte (ancien directeur des vignobles LVMH) et son équipe.

Les vendanges sont manuelles en petites caisses avec un tri sélectif des meilleurs raisins. La vinification est précise et minutieuse afin de donner naissance à ce grand Chenin produit à seulement 6000 bouteilles.

LA RENCONTRE

Dès le premier regard, la robe se distingue par un jaune pâle aux reflets argentés.

Le nez est complexe sur des notes de poire, de coing, de fleurs blanches et de miel.

La bouche est vibrante sur une finale saline

LES INSTANTS

Ce grand Chenin sera le compagnon idéal de fruits de mer, d'un ceviche de bar, de langoustines poêlées, d'une belle volaille ou de fromages de chèvre.

La cuvée « Le Grand Lever » est vendue dans les grandes caves (Lavinia), au domaine et chez les meilleurs cavistes au prix de 35 €.

Partenariat distribution Ulysse Cazabonne

