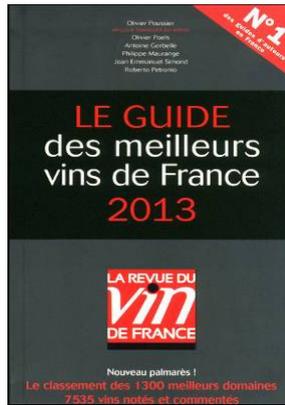


# BIO BOYS

CHÂTEAU LA BARONNE  
CHÂTEAU COURONNEAU  
CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE  
CHÂTEAU LAUROU  
DOMAINE BRU-BACHÉ



## CHATEAU LA BARONNE Coin Presse



### Challenge Millésime Bio 2010 à 2013 :

- 1 médaille d'OR Mention spéciale
- 1 médaille d'OR
- 2 médailles d'ARGENT
- 1 médaille de BRONZE

### Mundus Vini Biofach 2010 à 2013 :

- 1 médaille GRAND OR
- 6 médailles d'OR
- 2 médailles d'ARGENT

### Signature Bio 2011 à 2012 :

- 2 médailles d'OR
- 2 médailles d'ARGENT

## CHATEAU COURONNEAU Coin Presse



### Millésime 2008 :

- Millésime Bio 2010 :** Médaille d'Argent
- Concours National Amphore 2010 :** Médaille Argent
- Concours des Vinalies 2010 :** Grand Prix d' **Excellence**

### Millésime 2007 :

- Concours des Grands vins d' Aquitaine :** Méd. **Argent**

### Millésime 2006

- Concours des grands vins d' aquitaine :** Médaille **d'OR**
- Concours des Vins Bio d'Aquitaine :** Médaille **d'OR**

**Guide Hachette :** 2 étoiles  
**Gault & Millau :** 3 étoiles et coup de cœur  
**Cuisine et Vins de France :** Vigneron of the Year

### Millésime 2005

- Vinalies International :** Médaille **d'OR**
- Concours des Grands Vins de France Mâcon :** Médaille **d'OR**
- Biofach :** Médaille **d'OR**

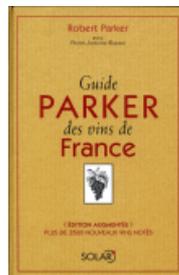


**Wine International :** 86/100: quite a hot, baked, prune nose with dusty, violet fruit on the palate; this is a intense winepacked with flavour

**LE POINT :** 14,5



## CHATEAU DE LA JAUBERTIE Coin Presse



**LE POINT :** 15,5/16

### **Guides et Concours:**

- Concours Agricole Paris 2012 :** 3 médailles d'Or, 3 Argent
- Macon 2012:** Médaille d'Or
- Decanter 2010 :** Médaille d'Or
- Mundus Vini :** 1 Médaille d'Or, 2 médailles d'Argent
- Guide Hachette :** coup de cœur 2004, 2006, 2010
- Guide Parker:** \*\*\*\*\* Excellent blanc      \*\*\* Bon rouge
- Concours Mondial de Bruxelles :** Médaille d'Or, 2 médailles d'Argent

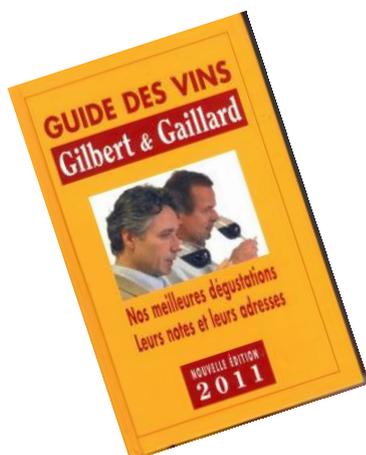
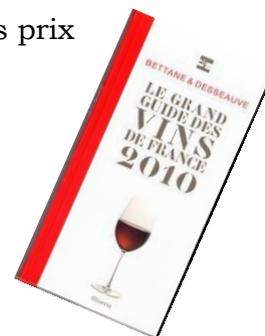




## CHATEAU LAUROU Coin Presse



- **Concours Général Agricole de Paris 2010 & 2011:** médaille d'Or
- **Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2005, 2007 & 2009:** médaille d'Or
- **Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2007, 2008 & 2009:** médaille d'Argent
- **Guide Bettane & Desseauve 2010** (page 780)
- **Guide Hachette** : 2 Etoiles, Coup de Coeur
- **RVF** Sélectionné dans le Guide 2009 des Vins à petits prix



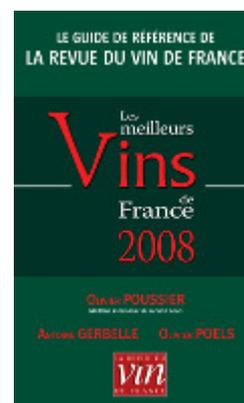
## DOMAINE BRU-BACHE Coin Presse

Le Guide  
des Vins 2010  
GAILLET  
MILLAU

6 000 meilleurs  
vins de France  
1 500 vins bio  
et en biodynamie



Les meilleurs grands crus  
Vins de producteurs - Bordeaux primurs  
La plus belle sélection  
de cognacs et armagnacs



**Guide des Vins Gilbert & Gaillard:** notes de 88, 90, 91, 92 et 95/100

**Gault Millau:** 18,5/20, coup de cœur, excellent

**Bio Boys** est un groupement de producteurs de vins biologiques, partageant la même philosophie et la vision de la viticulture, qui ont décidé de mettre en commun leur stratégie commerciale et de partager leur passion.

Les producteurs sont :

- Château La Baronne, AOC Corbières
- Château Couronneau, AOC Bordeaux Supérieur
- Château de la Jaubertie, AOC Bergerac
- Château Laurou, AOC Fronton
- Domaine Bru-Bache, AOC Jurançon

Tous leaders dans leur région, ils ont gagné de nombreuses distinctions dans différentes foires aux vins et concours nationaux et internationaux.

Un site web ([www.bio-boys.com](http://www.bio-boys.com)) est en construction et permettra de mieux comprendre leur philosophie.

Grace à ce partenariat, vous pourrez ainsi passer des commandes mixtes de vins tous certifiés biologiques et/ou en conversion.

# Château La Baronne

Une équipe de passionnés au service du terroir de la Montagne d'Alaric.

Dans les vins de La Baronne, la famille Lignères essaye de traduire ce respect et cette passion, en pratiquant une culture **biologique** qui met en valeur le terroir de cette région privilégiée du Languedoc - Roussillon.

A La Baronne, les cépages traditionnels du Languedoc sont depuis toujours à l'honneur... mais la Famille Lignères a un penchant tout particulier pour le **Carignan**.

Magnifier l'expression, transmettre la finesse et l'élégance de ce cépage emblématique de la région dans les vins est un enjeu constant.



## Histoire

- L'histoire de la Famille Lignères est celle de médecins qui ont du vin dans leurs veines ! La relève d'André, médecin généraliste et de Suzette, pharmacienne, a été assurée par leurs enfants, Jean, médecin de village comme son père à Moux, et son épouse Anne, Paul, dentiste, et, Geneviève, pharmacien-biologiste.

- Mais les liens de la Famille Lignères avec le monde du vin remontent au 16<sup>ème</sup> siècle dans les villages de Fontcouverte et de Moux. Louis Lignères fonde la Maison de Vins en 1890 et c'est en 1957 que Suzette et André Lignères font l'acquisition de La Baronne. Depuis cette date, le domaine s'est étendu sur les terroirs les plus intéressants de la Montagne d'Alaric. La famille fait ensuite l'acquisition du terroir de Las Vals à la fin des années 80 et 90 et du Domaine Plo de Maorou en 2006 en partenariat avec la famille Jackson (US).

- Tout au long de cette période, les conseils de Marc Dubernet ont contribué au développement des vins du domaine familial.

En 2002, Richard Marlowe, un « fan » des vins du domaine, organise une rencontre avec le consultant italien Stefano Chioccioli. Depuis cette rencontre, des liens d'amitié et de confiance se sont créés entre la famille et Stefano, avec pour but de faire connaître la complexité des terroirs de la montagne d'Alaric.

- Stefano, est un des consultants italiens les plus connus et reconnus, certainement la personne la plus douée que les Lignères ont rencontrée dans le monde du vin. [www.stefanochioccioli.it](http://www.stefanochioccioli.it)

Ils travaillent ensemble dans le respect de l'identité du Domaine.

## Climat et terroir

- La Montagne d'Alaric est une région où toutes les ères géologiques sont représentées. C'est une énorme masse calcaire, vaste réservoir pour les eaux souterraines qui émergent à Fontcouverte à une température de 18 à 22°C.

- Le vignoble de « la Baronne » est implanté entre 100 et 200m d'altitude sur les formations tertiaires et quaternaires calcaires, argileuses ou gréseuses d'origines marine, fluviatile ou lacustre, d'où une grande variété de terroirs.

- Température moyenne de 13 à 14°C avec d'importantes variations (+40 à -12°C).

- Pluies en automne et au printemps avec une moyenne de 550mm/an sur 34 ans.

- Alternance du vent dominant sec d'Ouest appelé CERS, parfois très violent, et du vent d'Est humide appelé MARIN, entraînant en général la pluie.



## Culture et végétation

Le vignoble est entouré par les forêts de chênes verts, de cyprès et de pins, et par la garrigue calcaire à flore riche (chêne kermès, romarin, buis, genévrier, genêt, thym, ciste, arbousier... + deux curiosités botaniques : *allium molli* et *genista villarsii*).

### **Cépages**

• A La Baronne, les cépages traditionnels du Languedoc sont depuis toujours à l'honneur : les très vieux Carignan (jusqu'à 115 ans d'âge), le Grenache noir, la Syrah et le Mourvèdre pour les rouges (90% de la surface plantée), le Grenache blanc, la Roussanne, le Vermentino et le Bourboulenc pour les blancs.

• Mais la Famille Lignères a un penchant tout particulier pour le Carignan. Magnifier l'expression, transmettre la finesse et l'élégance de ce cépage emblématique de la région dans les vins est un enjeu constant.

### **Travail de la vigne**

• L'agriculture biologique préserve la vie des sols ; protéger l'écosystème environnant renforce cette approche.

**Certification Bio par Bureau Veritas FR-BIO 10 et NOP par l'Institut du Marché Ecologique (IMO-CH).**



## Vinification



- Les vendanges se font en caissettes, à la main sur la totalité du domaine.
- Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément jusqu'à l'assemblage éventuel final. Les raisins sont triés d'abord à la vigne, puis avant et après l'égrappage. Les baies sont poussées par gravité dans les cuves ciment, inox et bois tronconiques fabriquées par Marc Grenier à Courberon
- Pour les vinifications en raisins entiers, les raisins sont foulés aux pieds dans les cuves bois.
- Les blancs et les rosés sont vinifiés sur jus complets.
- La fermentation alcoolique se fait avec les levures indigènes du terroir. Aucun apport de soufre n'est fait avant l'élevage.
- Certains des vins sont sans sulfites (mis à part les sulfites produits par les levures indigènes).

### **Elevage**

- Pour tous les vins, blancs, rouges ou rosés, l'élevage se fait sur lies totales en cuves ciment ou en barriques.
- L'élevage en barriques se fait « bonde de côté » avec batonnage des lies par rotation des barriques, sans ouillage.
- Sa durée varie de 9 à 14 mois selon les lots de vins. Les vins se reposent ensuite en cuves jusqu'à la mise en bouteille.

### **Collage, filtration, mise en bouteille**

- En général, pas de filtration ni de collage.
- Les mises en bouteille se font en accord avec le calendrier lunaire.



# Château Couronneau



- La famille de Cartier, descendant de l' illustre Jacques Cartier, découvreur du Canada, vécut à Couronneau jusqu' au début du xx ème siècle.
- Un peintre Suisse en fit l' acquisition juste avant la guerre de 39-45 et le recéda à la famille Piat en 1994.

## Histoire

Le plan quadrilatère du château, flanqué de 8 tours percées pour les armes à feu, les larges fossés qui l' environnent, permettent d' assigner les fondations de ce château au xv ème siècle, à la fin de la guerre de 100 ans.



## Climat et terroir

- Situé à 80 km de Bordeaux et à 25 de Saint-Emilion, Château Couronneau a la particularité de se trouver sur le point le plus haut de la Gironde ( 185 m d' altitude ) sur un sol d' argile très compact sur sous sol calcaire ( parfois affleurant ) à pentes fortes.
- Château Couronneau se trouve à l' extrémité de la Gironde en appellation Bordeaux Supérieur, Sainte Foy Bordeaux et Bordeaux Blanc sec.

# Viticulture, Gestion du vignoble

- Le vignoble est composé de 37 ha de rouges et 3 ha de blancs.
- Entièrement replanté depuis 1994, il bénéficie de densités fortes (5500 pieds par ha ), de surface foliaire énorme ( 2,10 m ) et de choix de porte - greffe ultra qualitatifs.
- L' ensemble des petites façons est fait à la main et les vignes sont systématiquement effeuillées sur les 2 faces dans le courant du mois de Juin.
- Converti en agro-biologie depuis 1997, il est certifié par Ecocert depuis 2001.
- A vocation expérimentale, nous recevons chaque année plus de 1000 vigneron avec lesquels nous partageons nos échecs et nos succès (parfois).



## La Gamme

### • Ecuyer de Couronneau :

Notre " petit vin ", à base de merlots, vinifié à basse température, élevé en cuves inox , tourné sur la fraîcheur, le fruit, l' équilibre, la rondeur et le croquant.

### • Couronneau red

Notre cœur de gamme; toujours composé de merlots, issu de rendements faibles ( 35 hl/ha), vinifié avec plus d' extraction, élevé pendant 12 mois en barriques et en foudres bois.



### • Couronneau Blanc

Très atypique des Bordeaux classiques de par la proportion importante de sauvignons gris, il mixte avec grâce les arômes et la structure. Petits rendements de l' ordre de 30 hl/ha, effeuillage systématique, grande maturité, vinification à très basse température sont nos recettes ...

### • Pierre de Cartier :

Issu de 4 ha sur des argiles fortes, sur le point culminant de notre vignoble, exposé en pleins vents, à des rendements de 15 à 20 hl/ha, ramassés à la main, élevé en barriques neuves pendant 12 mois. C'est notre tête de cuvée.

### • Volte face: AOC Sainte Foy Bordeaux, 100% Merlot

Issu d'une parcelle exposée plein sud sur un sol de silex, rendements de 30 hl/ha, ramassés mécaniquement, élevé dans des cuves bois de 54hl pendant 12 mois.

Choisit par notre Syndicat pour représenter l'Appellation.

# Château de la Jaubertie



## Le Château d'hier à aujourd'hui

La Jaubertie doit son nom à la petite rivière qui parcourt le domaine.

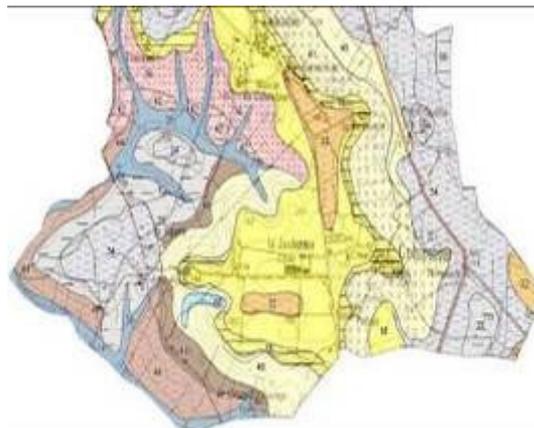
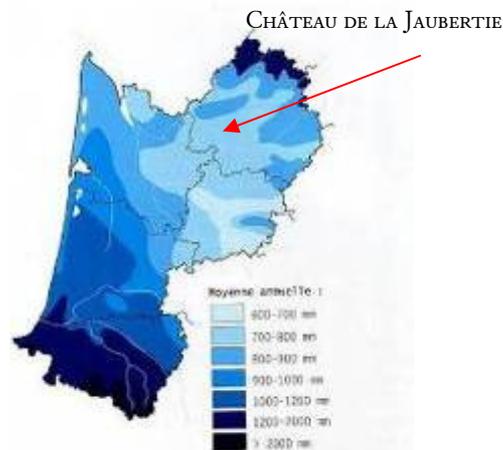
- **Période néolithique (-400 JC)** : Les vestiges indiquent l'emplacement d'un campement.
- **Au 12<sup>ème</sup> siècle**: renommée en tant que petit fief.
- **Au 16<sup>ème</sup> siècle**: La Jaubertie devient la propriété de chasse d'Henri IV qui l'offre par la suite à Gabrielle d'Estrée.
- **De 1658 à 1858**: elle est la propriété de la famille de Calbiac, excepté durant la révolution française où y séjourne Leon Beylet, médecin personnel de la Reine Marie-Antoinette.
- Ce dernier finalise la construction dans le style Directoire, une "folie" édifée pour sa maîtresse, une danseuse.
- **Fin 18<sup>ème</sup> – début 19<sup>ème</sup>** : la peinture ci-contre (1853) permet de voir l'évolution architecturale : les pavillons adjacents sont séparés du bâtiment principal et à la suite d'un incendie en 1916, le fronton est modifié.
- Depuis **1973**, la propriété appartient successivement à plusieurs membres de la famille **Ryman**.
- Elle est classée **Monument historique** depuis **2005**

## Climat et Terroir

- La propriété est située à 100 km à l'est de Bordeaux.
- L'influence océanique s'arrêtant 20 km plus tôt, le climat y est plutôt de type continental.
- Points forts: Etés secs, favorisant l'agriculture biologique, moins de botrytis (pourriture grise). Idéal pour des variétés telles que la Muscadelle et le Malbec.
- Points faibles: presque trop chaud pour des variétés comme le Merlot pour lequel la maturité phénolique n'est pas atteinte en même temps que la maturité en sucre.

Le domaine se divise en 3 parties:

- **Le plateau**: à dominante de calcaire blanc et argile brun-rougeâtre, parfait pour les rouges.
- **Les coteaux** situés autour du château : sol très calcaire idéal pour les blancs, les variations d'exposition favorisant l'élaboration de styles variés.
- **Les bas-fonds** : composés d'argile grise appelée Boulbène qui offre un terrain plus lourd et humide permettant une plus longue période de maturation



## Viticulture, gestion du vignoble

- Le vignoble couvre 50 hectares au bord de l'appellation Monbazillac.
- L'encépagement est proche de celui du bordelais:
  - **Blancs (26 hectares):** sauvignon blanc, sémillon et muscadelle
  - **Rouges (24 hectares):** merlot, malbec, cabernet franc et cabernet sauvignon
  - La propriété compte aussi 3.3 hectares de **chardonnay**.
- Les vignes ont été replantées à la densité de 4500 pieds/hectare pour les blancs et de 5000 pieds/hectare pour les rouges.



- Depuis 2006, le vignoble est en agriculture biologique, ce qui exclut l'utilisation de:
  - pulvérisateurs chimiques
  - engrais chimiques
  - désherbants chimiques
- Toutes nos vignes sont palissées en verticale et sont taillées soit à latte soit à courson.
- Tous les pieds sont partiellement ou en totalité effeuillés de façon mécanique.
- Nos meilleures parcelles sont vendangées manuellement en vert et
- depuis 2008, nous avons commencé une sélection massale des meilleures vignes de sauvignon ou sémillon.



### La Cuvée Tradition

- **La cuvée tradition** a été conçue pour un moment de plaisir. Elle est le résultat de soins attentionnés dans le vignoble et d'une grande maîtrise de la vinification.
- **La cuvée tradition blanc** est un assemblage de 60% de sauvignon blanc, 35% de sémillon et 5% de muscadelle . 20% est fermenté en barriques.
- **La cuvée tradition rosé** est un assemblage de 80% de merlot, 10% de cabernet franc et 10% de cabernet Sauvignon. 20% est vieilli en barriques.
- **La cuvée tradition rouge** est un assemblage de 60% de merlot, 15% de cabernet sauvignon, 15% de cabernet franc et 10% de malbec. 10% est vieilli 6 mois en fûts de chêne américain.



### La Cuvée Mirabelle

- Pour la **cuvée Mirabelle**, nous sélectionnons les meilleures parcelles qui sont vendangées en vert, effeuillées et travaillées avec le plus grand soin.
- Tous nos vins sont élevés en fûts de chêne français et sont l'expression du terroir de la Jaubertie.
- **Le Mirabelle blanc** est un assemblage de 50% de sémillon et 50% de sauvignon blanc et allie à l'intensité du sauvignon à grande maturité la complexité des vieilles vignes de sémillon.
- **Le mirabelle rouge** est un assemblage de 45% de cabernet sauvignon, 45% de merlot et 10% de cabernet franc. Ce vin est dominé par des caractères de fruits noirs et de truffe. Vieilli dans les meilleures barriques de chêne français pour la structure.

# Château Laurou



## Le Château d'hier à aujourd'hui



- Cette propriété Frontonnaise existe depuis le début des années 70.
- A cette époque, des vignes AOC ont été plantées pour remplacer petit à petit les cépages moins nobles puis évoluer vers l'encépagement actuel, équilibré et conforme à l'appellation Fronton.
- Reprise en 1997 par Guy Salmona, le domaine se situe près du Tarn à 30 kms de Toulouse.
- De gros investissements ont été réalisés en matériels vitivinicoles dans une optique rigoureuse de qualité.
- Le domaine est en conversion biologique depuis 2009.

## Climat et Terroir

- Ancienne terrasse du Tarn, les sols sont constitués de boulbènes blanches (sableuses), terres assez pauvres où la vigne s'exprime avec bonheur.
- L'encépagement est riche d'un cépage propre à l'appellation :
  - la Négrette, 50%,
  - la Syrah, 26%,
  - les Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, 16%,
  - le Gamay, 8%
- Le domaine couvre 44 hectares de vignes en AOC Fronton.
- Les rendements sont en moyenne de 40 hl/hectare.



## Viticulture, gestion du vignoble

- Un enherbement systématique du vignoble a été mis en place avec pour objectifs :
  - La maîtrise de la vigueur et donc des rendements,
  - Un meilleur état sanitaire,
  - Une gestion sans à-coups des ressources hydriques de la vigne,
  - Une amélioration de la structure physique des sols,...
- Un effeuillage des parcelles les plus sensibles est pratiqué pour augmenter l'éclaircissement des grappes, et donc, la concentration, l'expression aromatique et la qualité sanitaire du raisin.



### **Vinification:**

- La vendange, égrappée et foulée avant encuvage, est vinifiée dans des cuves thermorégulées.
- La cuvaison est volontairement longue pour une extraction optimale de la couleur et des arômes, permettant la bonne expression des caractéristiques de typicité du terroir.
- Enfin, la mise en œuvre de techniques de micro-oxygénation permet une stabilisation de la couleur, une action sélective et un assouplissement des tanins.

## La Gamme

Les rouges et rosés allient qualité, finesse et originalité.



- **Les vins rouges:** Ils sont très expressifs et complexes au nez, charnus et persistants en bouche. Ils révèlent des arômes de fruits rouges, d'épices et de violette. La finale réglissée, unique aux vins de Fronton, complète cette élégante palette.

Ils accompagnent parfaitement des viandes grillées ou rôties, mais aussi magrets, confits et, d'une manière générale, se marient parfaitement avec la cuisine du Sud-Ouest.

Température de service : 14 – 17 °C.

- **Les vins rosés :** Le nez est explosif ! ... avec des arômes très frais d'agrumes, de fruits exotiques et de framboise. La bouche est ample et grasse, avec une belle longueur.

Ils sont l'accompagnement idéal de vos grillades et salades de l'été. Par leur gras et leur volume, Ils peuvent très bien accompagner tout un repas.

Température de service : 8 – 11 °C

# Domaine Bru Bache

## Histoire



- Le Domaine Bru Baché a déjà 20 ans d'activité lorsque Claude Loustalot reprend la succession en 1994.

- Situé à Monein, le vignoble possède des vignes âgées de 6 à 60 ans, sur une superficie de 11 ha et produisent 6 vins typés. Les sols et sous-sols sont argilo-limoneux.

- Sa vocation a toujours été de mettre en avant tradition et terroir et de respecter l'environnement.

- C'est pour ces raisons que Claude Loustalot travaille en Agriculture biologique et bio-dynamique, des méthodes qui permettent de produire des vins qui allient vérité et authenticité.



## Climat et terroir

- Le Domaine Bru Baché se trouve à environ 20 km de Pau, aux pieds des Pyrénées, il bénéficie ainsi de l'influence de l'océan et de la montagne.

- Le vignoble est implanté sur des coteaux exposés sud-sud-est avec des pentes importantes qui nécessitent parfois des terrasses.



## Viticulture, Gestion du vignoble

- Encépagement :
  - 75% Petit Manseng
  - 25% Gros Manseng.
- Le vignoble a une moyenne d'âge de 25 ans.
- Les vignes sont hautes et nécessitent beaucoup de travaux manuels, dont les vendanges qui s'échelonnent d'octobre à décembre.
- L'automne, très doux, grâce au foehn, favorise le passerillage des raisins et permet d'obtenir une grande concentration d'arômes.



## La Gamme

- **Jurançon sec** : à base de 100% Gros Manseng , vinifié a basse température, élevé en cuves inox, il célèbre une première approche du Domaine.
- **Jurançon Sec les Casterasses**:  
Cet assemblage de 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng est vinifié et élevé 16 à 18 mois en barriques, généreux dans son fond, nerveux dans sa forme: un vin profond.



- **Jurançon moelleux**:  
A base de 100% Gros Manseng , vinifié a basse température, élevé en cuves inox , tourné sur l'équilibre sucre/acidité.
- **Jurançon les Casterasses**:  
Cet assemblage de 75% Petit Manseng, 25% Gros Manseng est vinifié et élevé 18 mois en barriques. C'est l'archétype du Jurançon.
- **Jurançon La Quintessence**:  
Petit Manseng 100%, vieilli 18 mois en fûts de chêne, puissant et frais, ce vin célèbre l'accomplissement du passerillage du Petit Manseng pour délivrer un vin de plus grande allure
- **Jurançon L'Eminence** :  
Petit Manseng 100%, vieilli 18 mois en fûts de chêne, puissant et frais, ce vin est l'oeuvre vraie du temps : sa délivrance.

# Nous situer

