

CHABLIS GRAND CRU « BOUGROS » 2022

Patrick Piuze



Situation : Québécois de naissance, c'est la rencontre avec Marc Chapoutier qui bouleversera la vie professionnelle de Patrick Piuze. Après plusieurs années passées à voyager et découvrir les vins du nouveau monde, il ouvrira son propre bar à vin à Montréal en 1997. Puis c'est en 2000 qu'il s'installera en Bourgogne pour y être formé par les plus grands : les maisons Leflaive, Verget, Brocard. Enfin il créera sa propre maison de négoce en 2008. N'étant pas

propriétaire des vignes qu'il exploite, plus qu'un vigneron, c'est un vinificateur, assurant un rôle de conseiller auprès des vignerons et créant ainsi un climat de confiance et un partenariat de longue durée, lui permettant de sélectionner les plus belles parcelles du vignoble chablisien.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Calcaire et de marnes renfermant des fossiles marins.

Température de Service : 10 °C

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Le climat « Bougros » est exposé au sud-est et a la particularité de ne recevoir le soleil que le matin. Il donne des vins minéraux, peu corsés et assez rapidement prêt à boire. Il produit, lors des grands millésimes, le Grand Cru le plus complexe.

Accords gourmands : Médaillon de lotte au beurre blanc, Anguille grillé...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com