

V  
E  
R  
T  
I  
C  
A  
L  
E

**Lamé Delisle Boucard**   
A.O.C. Bourgueil - A.O.C. Touraine - Crémant de Loire

21, rue de la Galotière  
37140 INGRANDES DE TOURAINE

Tél. 02 47 96 98 54  
Fax 02 47 96 92 31

[lame.delisle.boucard@wanadoo.fr](mailto:lame.delisle.boucard@wanadoo.fr)  
[lame-delisle-boucard.com](http://lame-delisle-boucard.com)



GPS 47,287468 / 0,26732



**Cuvée « *PRESTIGE* »**

Millésimes 2016 à 2005

**Séance du 30 janvier 2020**

*Gérard Trouvé et Patrick Pipet*

L'appellation **Bourgueil** est un vignoble du Val de Loire, situé à l'ouest de Tours, sur la rive droite de la Loire, à la limite du Maine-et-Loire.

Il s'étend sur sept communes d'Indre-et-Loire : Restigné, Benais, Ingrandes de Touraine, Saint-Patrice, Chouzé sur Loire, La Chapelle sur Loire et Bourgueil.

Ce soir, nous allons faire une dégustation verticale de **la cuvée « Prestige » du domaine Lamé-Delisle-Boucard**.

## Le domaine Lamé-Delisle-Boucard

### Historique

Le domaine a été créé en 1869 par monsieur Pierre Guyot. Son gendre, Jules Lamé, a profité de la crise du phylloxéra pour développer la petite exploitation en étant un des premiers à greffer la vigne dans cette région et à en faire le commerce. Le fils de Jules, Lucien, et sa femme Yvonne, (née Delisle), décidèrent pour le millésime 1947, de faire le pari d'embouteiller toute leur récolte pour la vendre eux-mêmes. Cette décision est le grand bouleversement de l'histoire du domaine. En effet, à l'époque, tous les vigneron vendaient l'essentiel de leur récolte à des négociants. Le domaine s'appelle « Domaine Lamé-Delisle » de 1947 à 1965.

Leur fille unique Maryvonne épouse un vigneron, René Boucard, qui vient tout naturellement travailler avec eux au domaine ; d'où le nom actuel.

Avec sa femme et ses beaux-parents, René met en place le premier GAEC d'Indre-et-Loire. En 30 ans, le domaine passe de 13 à 28 hectares.

En 1974, ils construisent un grand chai de vinification et d'élevage des vins.

René et Maryvonne ont eu deux enfants qui, après des études d'œnologie, travaillent eux aussi au domaine.

### Le vignoble

Depuis 5 générations, le domaine a grandi petit à petit. Il n'a jamais été divisé : sa surface est aujourd'hui de 44 hectares. Il compte 61 parcelles. L'âge moyen du vignoble est de 40 ans. Il compte 215600 ceps.

Pour rappel, le vignoble de Bourgueil s'étage sur trois niveaux :

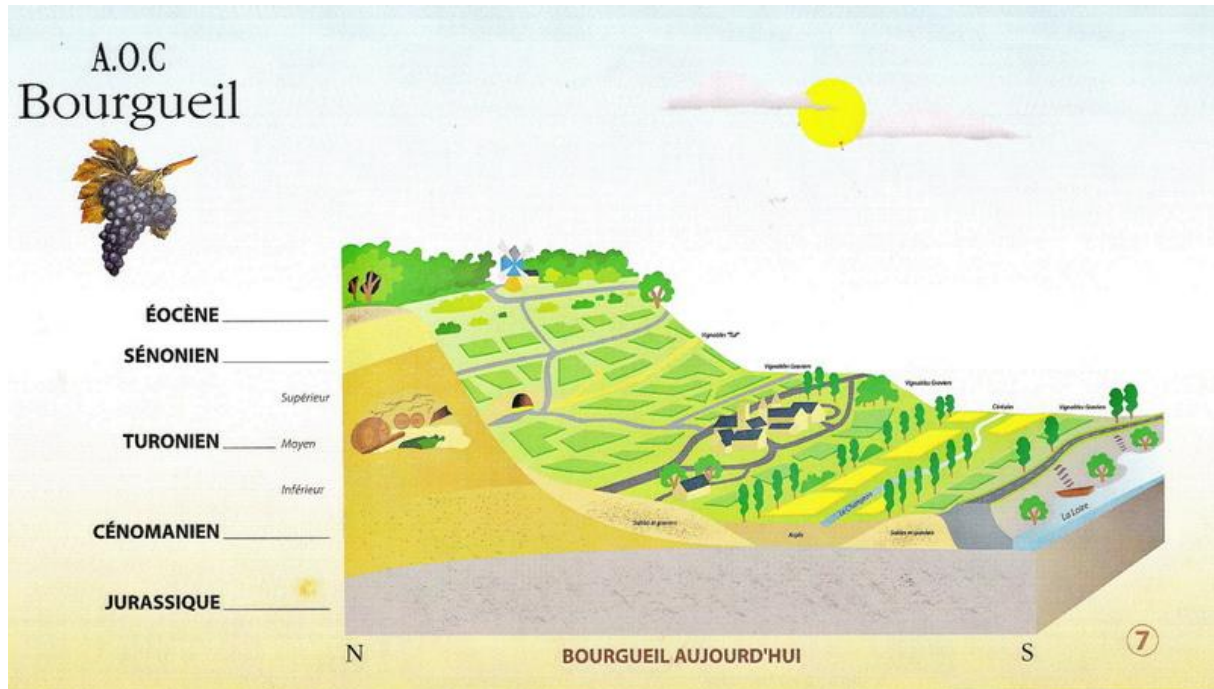
- **en bord de Loire**, il s'étend sur une basse plaine alluviale, surtout consacrée aux cultures maraîchères, mais d'où émergent plusieurs îlots caillouteux à vocation vinicole.

-**Au-dessus**, se situe une haute terrasse de sable et graviers grossiers, sur fond argileux. Le sol est très filtrant, idéal pour produire des vins fruités et bouquetés.

-**au-dessus encore**, le relief s'accroît et, jusqu'à la forêt qui recouvre le plateau, la pente des

coteaux devient argilo-calcaire ; ce sont les « tufs » sur un soubassement crayeux dans lequel ont été creusées de nombreuses caves .

Ainsi deux ensembles de types de terrains caractérisent cette appellation, avec pour première moitié, la basse terrasse composée de sable et d'argile ; pour l'autre moitié, les coteaux de tuffeau.



Donc, le domaine L-D-B est réparti sur 4 communes dans un rayon de 5 km autour de la propriété principale :

- **La commune d'Ingrandes de Touraine** : village natal de la famille Lamé. Sur cette commune, L-D-B cultive 19 hectares répartis sur trois terroirs :

\* le terroir de graviers sur **Minières**, mais aussi **les Chesnais** qui donnent des vins fruités et goulayants car les sols se réchauffent vite.

\* le terroir argilo-siliceux du **Mont Sigou** et des **Blotières**. Ici les vins sont très ronds avec un fruité confituré.

\* le terroir argilo-calcaire du coteau des **Brunetières** et des **Bézards** qui produisent des vins de garde exceptionnels avec ses vignes le long de grands bois et orientées plein sud.

- **La commune de Saint-Patrice** : ici, L-D-B cultive 12 hectares dont 9 sur le coteau. Sur ce coteau, au lieu-dit **La Chevalerie**, protégées par une grande forêt, les vignes produisent sur ce territoire argilo-siliceux des vins riches, chaleureux et fruités.

Sur le terroir des **Gravois**, sur de gros graviers très filtrants sont produits des vins très légers mais d'une grande puissance aromatique : ces vins sont utiles pour l'assemblage de la cuvée des **Chesnais** .

- **La commune de Restigné**, commune natale des Delisle, celle d'Yvonne. Au niveau du terroir le gravier domine. 8,5 hectares y sont cultivés sur des parcelles dispersées.

\* **les Malpeines** : sable et gravier en profondeur.

\* **le Chêne Arrault**. Sol très sableux et pauvre qui donne des vins souples et fruités.

\* **les Evois** : graviers et argile qui donne des vins plus gras et avec plus de force qu'un gravier ordinaire.

- **La commune de Benais**, commune natale des Boucard. Au pied d'un des plus beaux coteaux de l'A.O.C, Lamé-Delisle-Boucart cultive un vrai terroir à vin de garde, parmi les plus qualitatifs du val de Loire, sur 4 hectares. Le magnifique coteau de **Beuvais**, plein sud, sur sol argilo-calcaire y donne toute sa puissance et toute sa finesse au vin.

## Le cépage

C'est le **cabernet franc**. C'est un très vieux cépage qui descend probablement d'une vigne sauvage. Il est originaire des Pyrénées et c'est le premier cépage rouge cultivé en Gironde au premier siècle avant J.C.

A Bourgueil, on sait qu'il est présent au moins depuis l'an 987.



Il est parfaitement adapté aux conditions climatiques et géologiques du Bourgueillais.  
Sur le domaine :

- cabernet franc : 85 %

- cabernet sauvignon : 15 %



## Le climat

Le climat océanique remonte la vallée de la Loire et est encore perceptible à Bourgueil. Le printemps y est plus précoce et l'automne plus ensoleillé qu'à Tours.

La pente orientée au sud est bien abritée par le coteau nord ( avec le massif forestier ) et bénéficie d'un maximum de chaleur. Le cabernet franc, cépage tardif, parvient aisément à maturité.

## Conduite du vignoble

La densité de plantation est de 5000 cepes à l'hectare. Les rangs sont plantés tous les 2 mètres. La vigne en été est rognée à une hauteur de 1,80 mètre. Ce qui fait environ 1,40 à 1,50 mètre de feuillage. Cela est très important car ce sont les feuilles qui vont capter et transformer l'énergie du soleil pour ensuite la stocker dans les grappes. La taille dans tout le vignoble est en guyot simple.

Les interventions, les prises de décision reposant sur l'observation des vignes, cela permet de recourir à des méthodes douces. On favorise la biodiversité par la mise en place de bandes enherbées ou fleuries entre les rangs. Les pollutions liées à l'activité agricole sont limitées : réduction ou absence de désherbants, recyclage des déchets.

Le domaine suit strictement le cahier des charges du ministère de l'agriculture et est contrôlé par un organisme indépendant qui vérifie le travail et l'autorise à revendiquer le titre d'« agriculture raisonnée ».

Le rendement maximum autorisé pour l'A.O.C. Bourgueil est de 55 hl/ha. Sur l'exploitation, la moyenne des 5 dernières récoltes est de 46,6 hl/ha.

## La vinification

Chaque parcelle et chaque terroir est vinifié et élevé séparément :

- les vins issus de graviers sont vinifiés en cuves inox pour préserver le fruité du raisin et obtenir des tanins souples.
- les vins issus des terrains argilo-calcaires sont vinifiés en cuves bois tronconiques. Cela permet une meilleure extraction des tanins et de la couleur. Ce sont ces terroirs qui donnent les vins de garde.

## Les cuvées

- cuvée **La Romantique** rosé
- cuvées parcelaires : **La Martinière**  
**Les Brunetières**
- cuvée des **Chesnais**
- cuvée **Vieilles Vignes**
- cuvée **Prestige**
- **crémant de Loire** rosé

## La dégustation

Nous allons faire une dégustation verticale de la cuvée **Prestige**. Nous avons sélectionné 6 millésimes de 2016 à 2005.

Voir les fiches : 2016  
2015  
2014  
2011  
2009  
2005

**2016 Cuvée Prestige**



**BOURGUEIL**

**2016**

**prestige**

**médaille d'or au concours de Mâcon**

**Couleur : rouge**

**Terroir et "lieu dits":**

**Sols argilo-calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards**

**Cépage :**

**100% Cabernet Franc**

**Mode cultural :**

**Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.**

**Taille :**

**Guyot Simple**

**Date de récolte :**

**le 15 octobre 2016**

**Vinification :**

**Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois à tronc conique, avec pigeage et remontage.**

**La macération a duré 20 jours.**

**Cette cuvée a été assemblée en janvier 2018, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille au mois de février.**

**accords et vins :**

**vin fin idéal sur les viandes grillées ou les gigots**



[retour](#)

2015 Cuvée Prestige



**BOURGUEIL**  
**Cuvée Prestige**  
**2015**

médaille d'argent

**Terroir et "lieu dits":**

Sols argilo calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards

**Cépage:**

100 % Cabernet Franc

**Mode cultural :**

Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture

**Taille :**

Guyot Simple

**Date de récolte :**

9 octobre 2015



**Vinification :**

Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage. La macération a duré 18 jours. Malolactique en foudre de chêne



L'élevage du millésime 2015 dans les foudres a duré 15 mois

**Élevage et mise en bouteille :**

Cette cuvée a été assemblée en décembre 2016, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille au mois de janvier 2017.

**Durée de conservation :**

Grand vin de garde vous pourrez le garder avec grand plaisir pendant 10 ans.

**Dégustation :**

Cette cuvée libère des notes intenses de framboises et cassis ; on retrouve les fruits rouges finement épicés dans une bouche élégante, ronde et généreuse.



2014 Prestige



**BOURGUEIL**

**2014**

**Cuvée Prestige**

médaille d'or

**Couleur :**  
rouge

**Terroir et "lieu dits":**  
Sols argilo calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais ,des Brunetières et des Bézards



**Cépage :**  
100 % Cabernet Franc

**Mode cultural :**  
Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture

**Taille :**  
Guyot Simple

**Date de récolte :**  
14 octobre 2014

**Vinification :**  
Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage. La macération a duré 18 jours. Malolactique en foudre de chêne

L'élevage du millésime 2014 dans les foudres a duré 14 mois

**Élevage et mise en bouteille :**  
Cette cuvée a été assemblée en décembre 2015, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille au mois de janvier 2016.

**Durée de conservation :**  
Grand vin de garde vous pourrez le garder avec grand plaisir pendant 10 ans.

**Dégustation :**  
Raffiné, le nez offre des arômes de fruits noirs et de violette; très beau volume en bouche avec du charme et de l' onctuosité.



2011 Prestige



**BOURGUEIL**

**2011**

**Prestige**

médaille de bronze au Liger

**Couleur :**  
rouge

**Terroir et "lieux dits":**  
sols argilo-calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards

**Cépage :**  
100% Cabernet Franc

**Mode cultural :**  
Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture

**Taille :**  
Guyot Simple

**Date de récolte :**  
le 27 septembre 2011

**Vinification :**  
Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois à tronc conique, avec pigeage et remontage  
La macération a duré 20 jours



La fermentation malo-lactique est réalisée dans les foudres en chêne.

**Élevage et mise en bouteille :** Cette cuvée a été assemblée en décembre 2012, après une légère filtration, elle a été

mise en bouteille  
au mois de février 2013.

**Durée de conservation :** vin très élégant, vous pourrez le déguster avec grand plaisir à partir de 2014 et le conserver une dizaine d'années.



**Dégustation :**  
rouge grenat, ce vin s'illustre par la finesse de son olfaction.

Tendre et voluptueux à la fois, il brille par son étoffe soyeuse

**Accord mets et vins :** Ce vin accompagne idéalement des plats à base de boeuf, veau, voire même de l'agneau. Il s'accordera aussi avec toutes sortes de fromages, chez nous le Sainte Maure



2009 Prestige



**BOURGUEIL**

**2009**

**Prestige**

médaille d'or au concours Général de Paris

"coup de coeur " ♥ Guide Hachette 2012

Couleur :  
rouge

Terroir et "lieu dits":  
Sols argilo calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais ,des Brunetières et des Bézards

Cépage :  
100% Cabernet Franc

Mode cultural :  
Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture

Taille :  
Guyot Simple

Date de récolte :  
le 19 octobre

Vinification :  
Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin.  
Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage.  
La macération a duré 20 jours.  
La fermentation malo-lactique est réalisée dans les foudres en chêne



Élevage et mise en bouteille :  
Cette cuvée a été assemblée en mars 2011, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille début avril

Durée de conservation :  
on peut apprécier cette cuvée dès maintenant, ou la laisser se bonifier encore quelques dizaines années

Dégustation :  
Le bouquet fin et élégant de cette cuvée mêle des senteurs de cassis et de mûrs à des notes plus douces d'épices. Le palais est riche, puissant et charpenté tout en restant caressant et soyeux avec une finale qui dure, qui dure...prête à donner la réplique à un ragoût de sanglier ou à un gigot d'agneau.

Accord mets et vins :  
Vin de caractère idéal sur les civets,viandes grillées, ou rôties

## 2005 "Cuvée Prestige"



**BOURGUEIL**

**2005**

**Cuvée Prestige**

médaille d'or au Liger

( en vente uniquement en magnum ou en jéroboam )

**Couleur :**  
rouge

**Terroir et "lieu dits":**  
sols argilo-calcaire, sur les côteaux plein sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards



**Cépage :**  
100 % Cabernet Franc

**Mode cultural :**  
Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.

**Taille :**  
Guyot Simple

**Date de récolte :**  
Le 28 et 29 septembre 2005

**Vinification :**  
Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage. La macération a duré 18 jours. Malolactique en foudre de chêne.



Sur la photo Eric fait un remontage, il aspire le moût en fermentation au bas de la cuve et arrose le "chapeau de marc "

**Élevage et mise en bouteille :**  
La cuvée "prestige" est restée 24 mois en foudre de chêne pour apporter de la rondeur aux tanins. Cette cuvée a été assemblée en novembre 2007, après une très légère filtration, elle a été mise en bouteille au mois d' avril 2008

**Durée de conservation :** Vin de grande garde, vous pourrez le déguster avec grand plaisir durant une trentaine d'années voir plus

**Dégustation :** De ce vin rouge grenat, des senteurs de cassis et fraises des bois avec des nuances confiturées s'échappent à profusion; résultat d'une récolte à parfaite maturité. Au palais, la matière concentrée laisse une impression durable de richesse; elle reflète les caractéristiques climatiques de l'année 2005, qui fut très chaude et sèche