SUPER
52
ATHLETIC
DRY

Sommaire

Historique

Géolocalisation

Environnement

Fiches techniques de nos vins

Nos vins médaillés

Coup 2 Foudres

Oscars des Bordeaux & Sélection Gordon Ramsay

Le tourisme à Bordeaux

Revue de presse

Nos distributeurs en France et dans le monde

2015, millésime exceptionnel

Historique

Avec **66 hectares** partagés entre deux propriétés, le **Château de Bonhoste** détient 44 hectares de vignes, et le **Château La Moulière** 22 hectares. Ces deux vignobles proposent **5 appellations** (Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Crémant de Bordeaux, Bergerac et Côtes de Bergerac) et une large gamme de vins.

L'histoire du Château de Bonhoste naît vers la fin du **XIXème** siècle , quand la famille Bussière arrive à « Bonhoste », lieu-dit de la commune de Saint-Jean de Blaignac, où réside déjà la famille Chabert depuis la fin du **XVIIIème siècle**.

Bernard Fournier, petit-fils de Madame Bussière, va réunir en 1977 les propriétés des deux familles.

Colette, son épouse, est la petite fille de Mr Bouchet propriétaire du Château La Moulière depuis **1948**, elle reprendra les rennes de la propriété.

Châteaux familial depuis des décennies, ce sont aujourd'hui Colette et Bernard, aidés de leurs enfants Sylvaine et Yannick, qui perpétuent les **traditions du vignoble.**

Géolocalisation

La Château de Bonhoste s'étend sur les coteaux dominant la Vallée de la Dordogne à 45 km de Bordeaux et à 6km au Sud de Saint-Emilion.

Le Château La Moulière s'étend à 90 km à l'Est de Bordeaux et à 3km de l'appellation Monbazillac

L' environnement

Notre démarche qualité

La recherche de la qualité fait partie du quotidien du métier du **vigneron.** Le Château de Bonhoste et le Château La Moulière adhèrent à **l'organisme Qualenvi**, qui est la démarche de **certification des Vignerons Indépendants de France.** Ainsi, nous nous engageons à appliquer les exigences du référenciel Qualenvi sur l'ensemble de notre activité que ce soit **à la vigne, durant la vinification, ou encore à la vente**. Cela se traduit par **l'authenticité et la signature de nos vins**. Toutes nos bouteilles commercialisées sont identifiées et contrôlées, preuve de notre savoir-faire dans le respect du **terroir.**

La certification Haute Valeur Environnementale

Depuis 2013, nos vignobles ont obtenus la certification d'exploitation de Haute Valeur Environnementale, garantie de la **gestion maîtrisée de l'environnement**. Un plan d'action a été établie avec la prise en compte et **la réduction des nuisances environnementales,** et la diminution des **impacts environnementaux.**

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Blanc Sec ~ AOC Bordeaux

Fruit d'assemblage de cépages nobles, les arômes fruités du Sauvignon Blanc, allie la finesse et la rondeur du Sémillon et les arômes floraux de la Muscadelle.

L'encépagement : 60 % Sauvignon Blanc - 30 % de Sémillon - 10 % Muscadelle

Vendange & Vinification :

Les baies sont pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes,** on va maintenir la température entre 16 et 18°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies** durant 15 jours afin d'apporter **du gras** et une **stabilité au vin.**

Dégustation :

Œil : robe jaune pâle, reflets verts et transparents, limpide, brillant.

Nez : franc, arômes de fruits (pêche, abricot, poire), notes florales (jonquille, genêt).

Bouche : frais et perlant en attaque, souple avec une bonne acidité et un équilibre qui persiste en finale avec des notes fraîches et fruitées.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 13°C.

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Blanc Sec ~ AOC Bordeaux

Cuvée Prestige

Fruit d'assemblage de cépages nobles, le Sauvignon Gris donne des vins très puissants, corsés, avec* des arômes très expressifs *, et le Sauvignon Blanc de la fraicheur et des arômes fruités.

L'encépagement : 90 % Sauvignon Gris - 10 % de Sauvignon Blanc

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis **en fûts de chêne** où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies fines** avec des batonnages quotidiens afin d'apporter un **bouquet intense** et une **saveur onctueuse (gras).**

Elevage : le vin reste en fûts de chênes durant toute la durée de son **élevage** (6 mois).

Dégustation :

Œil : robe jaune, reflets transparents, limpide et brillant.

Nez : franc, puissant et élégant ,arômes de **fruits secs grillés**, notes minérales et fumées , mais aussi d'agrumes.

Bouche : ample et charnue, avec de la fraîcheur et du volume. Finale longue et savoureuse avec des notes fruitées et boisées.

Consommation :

A déguster dans les 5 ans.

Température de service environ 13°C.

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rosé ~ AOC Bordeaux

Assemblage des cépages Cabernet Franc et Merlot. Le Cabernet Franc va apporter finesse et souplesse, et le Merlot corps et rondeur.

L'encépagement : 57 % Cabernet Franc - 43 % Merlot Noir

Vendange & Vinification :

Le rosé est un vin de macération, nous le vinifions avec deux méthodes différentes :

- Rosé de pressurage : les baies sont alors pressées pendant 6 à 8 heures afin d'extraire le jus ainsi que la couleur souhaitée. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.
- Rosé de saignée : on « saigne » une cuve de rouge après 6-8 heures de macération. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, et elle est thermo-régulée à basse température afin d'extraire un **maximum d'arômes** frais et fruités.

Dégustation :

Œil : robe de couleur groseille, reflets transparents, vin limpide et brillant.

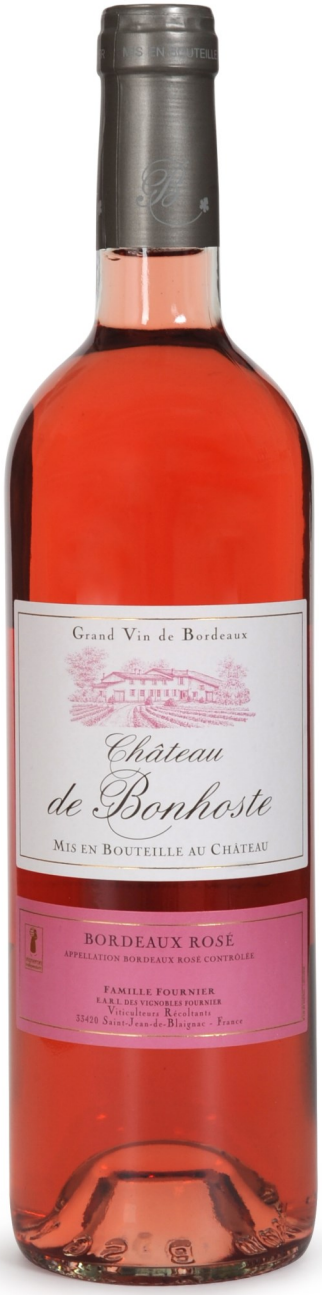
Nez : franc, fruité et floral, fruits rouges frais (cassis, groseille).

Bouche : perlant en attaque, souple et tendre, **bon équilibre**, finale vive avec des notes de **bonbons anglais**.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 8°C.



Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin) et le Cabernet Franc va apporter de la finesse et de la souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Dégustation :

Œil : robe rubis, reflets rosés, vin brillant et limpide.

Nez : franc, fruits rouges, avec des notes minérales.

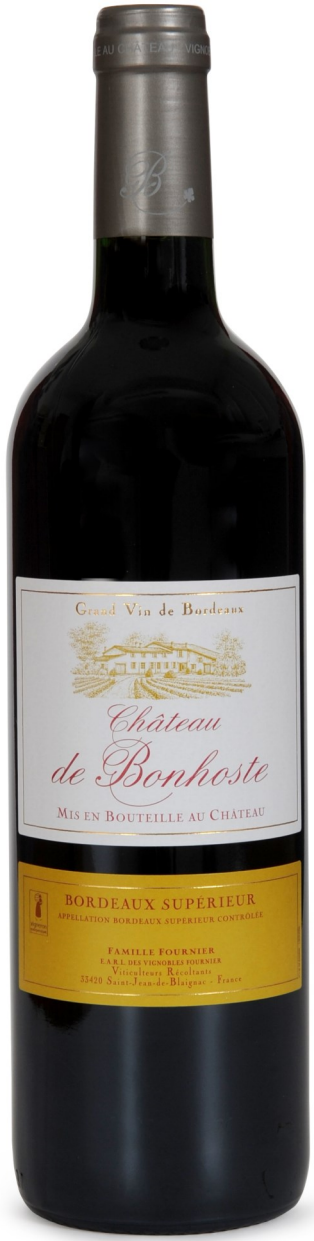
Bouche : souple, ronde , notes de fruits rouges, qui persistent en finale.

Consommation :

A déguster dans les 5-6 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur



Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin) et le Cabernet Franc va apporter de la finesse et de la souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Elevage : assemblage de 50 % élevé en fûts de chêne pendant 12 mois, les 50 % restant sont élaborés comme la cuvée classique.

Dégustation :

Œil : robe grenat, reflets rosés, vin brillant et limpide.

Nez : franc, fruits rouges, cassis groseilles, avec des notes grillées.

Bouche : corsée, souple et équilibrée, des tanins soyeux. Notes fruitées en finale.

Consommation :

A déguster dans les 7 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur

Cuvée Prestige

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin) et le Cabernet Franc va apporter de la finesse et de la souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Elevage : dans des fûts de chêne neufs et de un an, pendant une durée de 12 mois.

Dégustation :

Œil : robe grenat, reflets rosés, couleur soutenue, brillante et limpide.

Nez : bouquet puissant et complexe, qui évoque les fruits rouges et les fruits noirs (pruneau, cerise), mais aussi la vanille, le pain grillé, avec des notes fumées.

Bouche : corsée, ronde, bon volume avec des tanins élégants, finale de fruits et de bois.

Consommation :

A déguster dans les 10 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Coup 2 Foudres ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur

La Cuvée Coup 2 Foudres est élaborée exclusivement avec du Merlot qui va apporter au vin corps et rondeur.

L'encépagement : - 100 % Merlot -

Vendange & Vinification :

Pour cette cuvée on va sélectionner à la parcelle les meilleures grappes.

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer le **pigeag**e afin d'extraire arômes et structures en douceur.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Elevage : dans **des fûts de chêne neufs**, pendant une durée de 20 mois.

Dégustation :

Œil : robe grenat, soutenue, reflets violets.

Nez : bouquet de fruits rouges, de fruits noirs, notes de cacao.

Bouche : soyeuse, de très bonne complexité.

Consommation :

A déguster dans les 10 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Château La Moulière ~ Bergerac Rouge ~ AOC Bergerac

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Les vins de Bergerac bénéficient d'un terroir particulier avec des sols argilo-calcaires, et du silex .

Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin)

et le Cabernet Franc finesse et souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Dégustation :

Œil : robe grenat, reflets rosés, une couleur profonde et limpide.

Nez : bouquet intense et charmeur, qui mêle arômes de fruits rouges et noirs confits, notes épicées.

Bouche : corsée, ronde, tanins veloutés, qui persistent en finale sur des notes de noyaux de cerise.

Consommation :

A déguster dans les 4-5ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Château La Moulière ~ Bergerac Rouge ~ AOC Bergerac

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Le Merlot corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin) et le Cabernet Franc va apporter de la finesse et de la souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins.** Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines.**

Elevage : élevé en barriques de 300 litres durant 12 mois.

Dégustation :

Œil : robe grenat, très sombre et dense.

Nez : franc, bouquet très complexe, qui associe fruits rouges cuits, griottes avec des arômes de cuir et de fumé. .

Bouche : corsée, souple et équilibrée, des tanins veloutés. Notes de pruneau et de cerise.

Consommation :

A déguster dans les 6 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

Château La Moulière ~ Bergerac Moelleux ~ AOC Côtes de Bergerac Blanc

Fruit d'assemblage de cépages nobles, allie la finesse et la rondeur du Sémillon , les arômes fruités du Sauvignon Blanc, et les arômes floraux de la Muscadelle.

Les Côtes de Bergerac Blanc Moelleux sont des vins blancs doux, produits à partir de raisins sur-mûris.

L'encépagement : 60 % Sémillon - 30 % de Sauvignon Blanc- 10 % Muscadelle

Vendange & Vinification :

Les baies sont pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes,** on va maintenir la température entre 16 et 18°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies** durant 15 jours afin d'apporter **du gras** et une **stabilité au vin.**

Dégustation :

Œil : robe jaune , limpide et brillante , reflets dorés.

Nez : franc, frais et fruité, arômes de poire, d'ananas.

Bouche : souple et vive, puis ronde et moelleuse, développe d'agréables saveurs fruitées qui persistent longuement en finale.

Consommation :

A déguster dans les 5-6 ans.

Température de service environ 8°C.

B de Bonhoste ~ Crémant Blanc ~ AOC Crémant de Bordeaux

Le Crémant Blanc de Bonhoste est le fruit de l'assemblage du Sémillon, cépage très aromatique, et de l'Ugni Blanc qui apporte fraîcheur et vivacité.

L'encépagement : 80 % de Sémillon - 20 % Ugni Blanc

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes,** on va maintenir la température entre 15 et 16°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours.**

Elevage : **deuxième fermentation en bouteille** selon le procédé de la **méthode traditionnelle champenoise**.

Dégustation :

Œil : jolie robe or libérant des bulles et une mousse très fine**.**

Nez : élégant et délicat, avec des arômes de fruits secs (noisette, amande), de fruits exotiques (mangue, ananas) et des notes minérales de pierre à fusil.

Bouche : fraîche et vive, notes minérales et fruitées.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 5-8 °C.

B de Bonhoste ~ Crémant Rosé ~ AOC Crémant de Bordeaux

Le Crémant Rosé B de Bonhoste est le fruit de l'assemblage du Cabernet franc , cépage très aromatique, et du Merlot.

L'encépagement : 70 % de Cabernet Franc - 30 % Merlot

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes,** on va maintenir la température entre 15 et 16°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours.**

Elevage : **deuxième fermentation en bouteille** selon le procédé de la **méthode traditionnelle champenoise**.

Dégustation :

Œil : jolie robe saumon pâle, avec une légère mousse et des bulles très fines**.**

Nez : évoque les petits fruits rouges acidulés (groseille, framboise, cassis) et la croûte de pain frais.

Bouche : fraîche et vive et bien équilibrée avec une agréable longueur fruitée.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 5-8 °C.

Nos vins médaillés

Concours Mondial du Sauvignon

Château de Bonhoste Bordeaux Blanc 2015

Château de Bonhoste Bordeaux Blanc Cuvée Prestige 2015

Concours des Vignerons Indépendants ARGENT

Château de Bonhoste Bordeaux Blanc Cuvée Prestige 2015

Château de Bonhoste Bordeaux Rosé 2015

Concours des Vignerons Indépendants BRONZE

Château de Bonhoste Bordeaux Supérieur Cuvée Prestige 2014

Concours National des Crémants

B de Bonhoste Crémant de Bordeaux Rosé

Coup 2 Foudres

Une **nuit insolite** dans un foudre au milieu des vignes

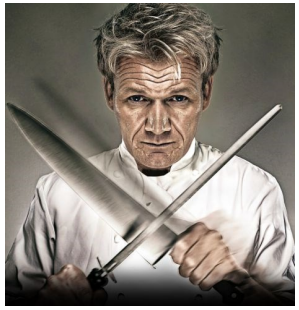
Conçus par le tonnelier Seguin Moreau , ces deux foudres servent habituellement à **l'élevage et à la vinification des vins**. Nous les avons aménagés exclusivement pour vous faire découvrir comment **séjourner dans le vignoble de manière unique et insolite.**

LES OSCARS DES BORDEAUX DE L'ÉTÉ

L' équipe féminine était présente à la **dégustation des Oscars des Bordeaux**. Nous avons obtenu un Oscar sur le Château de Bonhoste Bordeaux Blanc 2016.

Le Crémant sélectionné par Gordon Ramsay

Depuis le moi d'octobre 2016 le **Crémant de Bordeaux B de Bonhoste** fait partie de la carte des vins de la **Brasserie Le Bordeaux** , dont le cuisinier n'est autre que le célèbre chef Britannique **Gordon Ramsay**.



Bordeaux, élue en 2017 plus belle ville du Monde, et on vous conseille plein de jolies choses…

Visite du **centre ville de Bordeaux**, la place de la bourse, le miroir d'eau…

Promenade au cœur du **village de Saint-Emilion**, de ses petites rues étroites, de son église monolithe, et dégustation des véritables macarons des anciennes religieuses de Saint-Emilion (1620)

« Embarquez pour un **voyage immersif à la découverte des cultures du vin** »

Visite de la cité du vin, qui depuis son inauguration en mai 2016 a réunit plus de **400 000 visiteurs**. Ouvert tous les jours de la semaine de 10 à 18h.

Mais surtout…

Visite œnotouristique au Château de Bonhoste avec une visite du vignoble, du chai de vinification et de la cave souterraine.

Enfin pour terminer **dégustation de nos vins**.

Visite possible tous les jours de la semaine sur rendez-vous.

Revue de presse

Château de Bonhoste Bordeaux Rosé et Bordeaux Blanc notés 16/20 par les dégustateur de Terres de Vins.

Terres de Vins Mai 2017

A propos de notre Château de Bonhoste « La bouche séduit par son équilibre : ample et ronde en attaque, elle offre une finale vive et longue »

Guide Hachette des Rosés 2017

Rosé B de Bonhoste « Nez frais et intense avec des notes de litchis, marquée par des notes de fruits rouges. Belle harmonie d'ensemble »

Crémants de France n°14

« A quelques encablures de Saint-Emilion, à Saint-Jean de Blaignac, la famille Fournier présente un rosé frais, gouleyant, fruité également, à dominante de cépage merlot pour le charnu »

L'express Edition 2017

« Le Crémant de Bonhoste, assemblage de sémillon et d'ugni blanc présente de fines bulles et un délicieux goût fruité. C'est fin, bien structuré avec une solide dose de caractère. »

Trends. Be Mai 2017

« Une robe dense habille ce vin très expressif, ouvert sans réserve sur les fruits très mûrs, les épice et une pointe de réglisse »

Guide Hachette des vins 2018

Château de Bonhoste Cuvée Prestige Bordeaux Supérieur 2015 noté 89 points par Wine Enthusiast. Château de Bonhoste Bordeaux Blanc 2016 et Bordeaux Rosé 2016 notés 86 points.

Notre présence en France, mais aussi dans le monde

Luxembourg

Belgique

Pays bas

ITALIE

Suisse

Allemagne

Etats-Unis

Russie

CHINE

DANEMARK

Royaume Uni

Pour connaître les adresses de nos distributeurs veuillez nous contacter.

L'EXTRAORDINAIRE 2015

A millésime exceptionnel, offre exceptionnelle…

Tentez votre chance pour gagner l'un des 30 séjours Coup 2 Foudres de 2 nuits !

Rien de plus simple : en ouvrant une bouteille de l'un de nos Bordeaux Supérieur (Cuvée Classique, Cuvée Prestige ou Coup 2 Foudres) si le bouchon est rose c'est gagné !

A vos tire-bouchons

Fin