

# BOUDES ROUGE 2014

Boudes est une des 5 appellations « villages » des Cotes d'Auvergne. Elle se trouve à l'extrême sud des Cotes d'Auvergne. Les vignes concernées se trouvent sur le village de Chalus, sorte de coteau escarpé exposé plein sud/sud-est. C'est un terroir assez exceptionnel, qui n'est pas sans rappeler la colline de « Corton ». Le Village et le château de Chalus surplombe le piton. Boudes est un village à visiter pour ses anciennes maisons vigneronnes à chapeau de gendarme, son église romane, et la vallée des Saints, colonnes verticales d'argiles ocre aux formes étranges façonnées par l'érosion.

Les cépages Gamay et Pinot, à peu près équivalents, sont vinifiés ensemble de façon classique après égrappage. La cuvaison est de 15 à 18 jours et les meilleures presses sont assemblées avec les jus de coule. L'embouteillage est fait de façon assez précoce (mars qui suit la vendange)

**Région :** Auvergne

**Conditions du millésime:** 2014, encore un millésime paradoxal. L'hiver doux et la sécheresse du printemps faisaient miroiter une année précoce, l'été pluvieux en a fait un millésime assez tardif. L'été pluvieux a fait craindre une récolte diluée, le beau temps de septembre et la patience des vignerons en ont fait un beau millésime. Des blancs vifs, d'un équilibre rarement atteint feront de 2014 un très grand millésime. Des rosés frais et joyeux, dans la meilleure tradition.

Des rouges qui ont pour la plupart atteint leur maturité phénolique, des goûts de fruits frais, une jolie structure, un bel équilibre, « juicy » disent les anglais, c'est le mot parfait pour qualifier ce millésime 2014, un millésime où nous retrouverons le plaisir de boire des vins joyeux, croquants, vivants

**Cépage :** Gamay 50% Pinot Noir 50%

**Élevage :** En cuve inox- Embouteillage Précoce

**Analyses :** Alcool : 13 %

**Dernières**

**dégustations :** Janvier 2015

**Durée de vie** à boire sur 1 à 5 ans

**Association** Charcuterie, Viandes Grillées, Pates,

**Mets / vins :** Pizza, Fromage à pâte molle.



**Commentaire de Jean Paul Berthoumieu**  
**Directeur de Saint VERNY Vignobles**

**Couleur :** Jolie robe foncée aux reflets violacés

**Nez :** Fin et complexe, avec des notes de petits fruits rouge mur, fruits des bois et de poivre

**Bouche :** Pleine et charnue, à la structure fine bien présente. Encore un peu jeune. Finale vineuse et généreuse.