

VIN de FRANCE Rouge 2022

Gamay & Syrah

« L'Incontournable »

Maison COLLIN-BOURISSET



COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

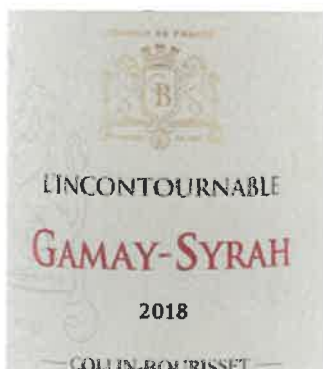
Historique :

Établie à l'extrémité sud du Mâconnais, la **maison Collin-Bourisset** a pignon sur rue depuis **1821**. Elle sélectionne des cuvées parmi les appellations mâconnaises et beaujolaises. Elle est aujourd'hui très implantée sur les marchés lointains, comme la Chine. Elle possède aussi le Ch. de Péronne (8,5 ha), datant de 1830 mais bâti sur une ancienne forteresse médiévale, ainsi que le Ch. de Loché (11 ha), ancienne dépendance de la Seigneurie de Vinzelles construite au XIII^es.

Deux siècles d'histoire :

L'histoire de la maison Collin-Bourisset est celle d'associations de marchands de vins du Mâconnais depuis le début du XIX^eme siècle. La première remonte à 1821. C'est véritablement dans les années 1830 que la maison prend son essor. Les vins sont commercialisés plus largement et commencent à s'imposer sur les quais parisiens. En 1862, un descendant des fondateurs d'origine s'installe à Crèches-sur-Saône, où une gare a été installée. A la mort de Louis Bourisset, en 1959, son fils Paul Bourisset prend la direction de la société pendant vingt ans. Collin-Bourisset exporte alors en Belgique, au Québec, au Japon, mais aussi en Norvège, en Hollande, Grande-Bretagne, Suisse, Allemagne, Italie, États-Unis, Martinique, Mexique, ou Côte-d'Ivoire.

En 1979, en l'absence d'un repreneur familial, la Maison Jean Loron prend des parts dans la société. Après 193 belles années dans les bâtiments historiques de Crèches sur Saône, une nouvelle page de l'histoire s'est écrite en 2014. Collin-Bourisset s'est ainsi rapproché de la Maison Jean Loron, avec qui de belles synergies étaient possibles. L'occasion aussi pour Collin-Bourisset de se rapprocher du vignoble.



La Cuvée « L'INCONTOURNABLE » :

Deux cépages (**60 % Gamay & 40 % Syrah**) à la vraie identité de leur région respective se marie dans cette bouteille tout en gardant leur propre caractéristique.

Le **Gamay Noir** issu des terroirs riches de la région du Beaujolais, alliant des sols sableux-granitiques et argilo-calcaires, vinifié à température contrôlée (inférieur à 25°C) pour préserver la fraîcheur et une belle acidité.

La **Syrah** du Pays d'Oc, récoltée à maturité optimale est entièrement éraflée. Fermentation longue (plus de 20 jours !), ce qui donne un vin de couleur intense, aux tanins soyeux sur des arômes de fruits noirs et

d'épices. Cet assemblage procure bien du plaisir car nous y retrouvons la fraîcheur et la typicité du cépage Gamay avec la puissance mesurée d'une Syrah bien mûre.

Notes de dégustation : Ce vin gourmand et charnu offre des arômes de fruits rouge et d'épices. Malgré une certaine puissance, il offre des tannins souples et de la rondeur en bouche.

Température de dégustation : 15°C. **Apogée :** 2025-2026.

Un assemblage inhabituel de cépages français classiques créant un rouge harmonieux, fruité, frais et gourmand. L'Incontournable de vos repas entre ami(e)s du printemps et de l'été !

© Gérard Garroy

A V I N U M S R L