



Bourgogne

DOMAINE A.-F. GROS

&

FRANÇOIS PARENT

La Garelle - 21630 Pommard - France

RACINES



HISTORIQUE





RACINES & HISTORIQUE

Le Domaine est créé en 1988 au moment où les parents d'Anne-Françoise, Jean et Jeanine GROS de Vosne-Romanée, décident de transmettre quelques parcelles du domaine familial (Domaine initialement connu sous les noms de Gros-Renaudot, puis Louis GROS, et après succession Jean GROS).

À la même époque Anne-Françoise reprend un domaine de Flagey-Échezeaux, puis achète avec son mari, François PARENT, un vignoble sur Savigny-les-Beaune.

Un peu plus tard, François joint au Domaine ses propres vignes, reçues de sa famille à Pommard. Avec un passé faisant de lui la 13^e génération de viticulteurs de père en fils, il continue d'acquérir connaissances et techniques, afin de vinifier ses vins en mettant en évidence la typicité et la complexité des arômes du Pinot Noir.

Ensemble, ils décident de réunir en un seul lieu leurs deux propriétés et installent à Beaune les caves, la cuverie et les bâtiments d'exploitation.





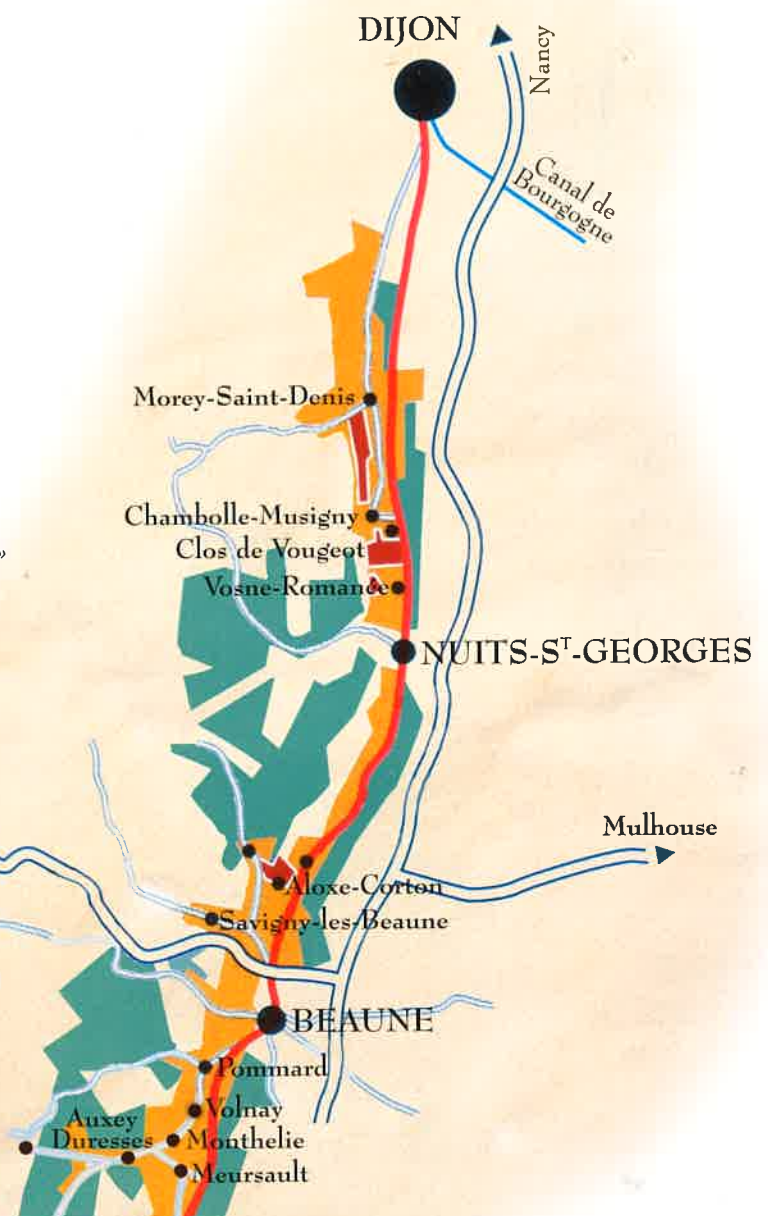
LES APPELLATIONS DU DOMAINE



LA CARTE DE LA CÔTE



Bourgogne Pinot-Noir
Bourgogne - Hautes-Côtes de Nuits
Morey-Saint-Denis
Chambolle-Musigny
Vosne-Romanée - Aux Réas
Vosne-Romanée - Maizières
Vosne-Romanée - Clos de la Fontaine «*Monopole*»
Clos de Vougeot - Grand Cru
Echezeaux - Grand Cru
Richebourg - Grand Cru
Savigny-les-Beaune - 1^{er} Cru
Le Clos des Guettes
Beaune - 1^{er} Cru - Les Boucherottes
Beaune - 1^{er} Cru - Les Montrevenots
Pommard - 1^{er} Cru - Les Arvelets
Pommard - 1^{er} Cru - Les Chanlins
Pommard - 1^{er} Cru - Les Pézerolles
Pommard - 1^{er} Cru - Les Epenots
Volnay - 1^{er} Cru
Monthelie - 1^{er} Cru





DOMAINE A-F GROS

Déclinaison des Bourgognes : Côte & Hautes-Côtes



Bourgogne PINOT NOIR

Le fruit et la fraîcheur sont les caractères dominants de cette appellation. Un passage court en fût neuf pour apporter une touche de vanillé et une mise en bouteilles au bout de 15 à 18 mois pour en garder tout le charme.

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Ce vin naît en appellation Bourgogne avant une seconde analyse et une dégustation qui lui reconnaît le caractère spécifique des Hautes-Côtes.

Vendangé 15 jours plus tard que la Côte, sous un soleil plus pâle, dans un environnement plus sauvage, le vin présente des caractères ténébreux, comme le terrain dont il est issu.

Généreux, robuste, plein et rond, il allie des notes de fruits rouges charmeuses à une solidité certaine. A boire entre 2 et 5 ans.



*Chaque étiquette est un modèle unique
dessiné par Marie-Paule Deville-Chabrolle
pour personifier les vins du Domaine d'Anne-Françoise.*



CÔTE DE BEAUNE & CÔTE DE NUITS



Savigny-les-Beaune *Clos des Guettes* PREMIER CRU

Élégant bouquet aux puissants arômes de griotte, cassis, framboise évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années. Tanins soigneusement rabotés, souple et peu acide, ce vin présente une structure légère et déliée qui lui donne une image féminine, et le Premier Cru plus charpenté ne manque ni de caractère ni de puissance.

Chambolle-Musigny

Modèle d'élégance et de finesse, avec une robe de cerise, et des arômes volumineux de framboise, de fraise confite, de violette et de sous-bois, le corps est marqué par des tanins fins et mœlleux. Peu acide, le Chambolle s'impose par son charnu.



*« Marie-Paul cherche à fixer l'éphémère,
à arrêter le temps, à saisir l'insaisissable.
Peintre, elle s'attache aux tons chauds de la sanguine
et travaille les visages, en de subtils dégradés ocres. »
Ces tons ocres rappellent la terre de Bourgogne.*



CÔTE DE BEAUNE
&
CÔTE DE NUITS



Beaune
Les Boucherottes
PREMIER CRU

Vermeil éclatant, finesse et harmonie.
Sur des notes de violette, de cerises noires
et de cassis, une touche légèrement boisée en final.
En bouche le meilleur s'harmonise
avec des tanins fins pour donner
un ensemble soyeux et velouté.
A consommer entre 3 et 8 ans...

Beaune
Les Montrevenots
PREMIER CRU

La parcelle est située à flanc de coteau
entre Beaune et Pommard,
et surplombe le Beaune Clos des Mouches (blanc).
Le sol est très caillouteux
dans un environnement sauvage.
La vigne vient d'être replantée en chardonnay,
et donnera un vin blanc subtil et floral.





VILLAGE

CHAQUE TERRAIN EST UNIQUE

*La vinification par terroir
met en évidence la typicité de chacune des parcelles.*



Vosne-Romanée

MAIZIÈRES

Située au pied des Grands-Échezeaux, cette vigne, est une appellation village proche des Clos-Vougeot. Le vin est tendre, élégant, d'une extrême finesse et vieillit harmonieusement. A servir entre 3 et 7 ans avec viandes blanches.

Vosne-Romanée

CLOS DE LA FONTAINE MONOPOLE

Ce clos est monopole mais en appellation village au Lieu-Dit «La Fontaine». Il symbolise par dessus tout l'élégance. Le moelleux domine, soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Charnu et doté d'une bonne persistance, il met en relief des parfums de cerise, de fraise, de sous-bois.



Vosne-Romanée

AUX RÉAS

Ce cru est une appellation village. Il est situé au pied des Nuits-Saint-Georges exactement dans le prolongement du «Clos des Réas» (Premier Cru et Monopole familial). Ce climat est charpenté, aromatique et puissant. Il se sert sur des viandes rouges au bout de 4 à 8 ans.



*Les sanguines au style académique très pur
donnent une empreinte au vin suivant le caractère de chaque cru.*



VILLAGE

CHAQUE TERRAIN EST UNIQUE

Pommard

Les Arvelets

PREMIER CRU

La prédominance de terrains calcaires et argileux est l'origine d'un cru très identifiable. Grenat profond, bouquet intense de cassis, mûre et musc, saveur longuement dominée par des tanins sur une acidité soutenue.

Le moelleux apparait après quelques années de maturation sur des parfums plus fauves aux notes de sous-bois et d'épices sucrées.

A servir entre 4 et 10 ans.



Pommard

Les Chanlins

PREMIER CRU

La vigne est localisée sur le versant entre Pommard et Volnay et voisine les Pommard Rugiens. Le vin est subtil et élégant sur des notes très pures de pinot noir avec une touche de minéralité qui laisse s'exprimer le terroir.

Ce vin, à la bouche longue, complexe et racé, révèle des tanins suaves.

Pommard

Les Pererolles

PREMIER CRU

Rubis profond, avec un nez presque floral dans sa jeunesse, ce cru dévoile des notes de roses, de pivoines qui accompagnent les fruits rouges caractéristiques du Pinot. Ample, riche et puissant au palais, il faut patienter quelques années pour que se développent des notes plus suaves où le pruneau dominera des notes de chocolat-toasté. La dominante restera une fraîcheur et une netteté de bouquet qui fait le charme de ce vin.

A servir entre 4 et 10 ans.



*Les sanguines au style académique très pur
donnent une empreinte au vin suivant le caractère de chaque cru.*



LES GRANDS CRUS DU DOMAINE



Echereaux GRAND CRU

Issu des Champs Traversins. Parcelle nommée par les initiés
« Le Petit Cîteaux », ce vin allie profondeur, richesse
et intense concentration d'arômes mûrs, tant au nez qu'en bouche.
Malgré sa séduction, il a besoin de temps pour s'épanouir (entre 6 et 10 ans).
A servir avec viandes rouges, gibiers et fromages.

Richebourg GRAND CRU

Une merveille et une rareté. Puissance et finesse avec grâce, élégance et parfums.
Des touches de violette, de cassis, de vanille et d'épices,
alliées à un palais de velours, donnent la signature de l'appellation (*puissance et finesse*).
Succombez à la tentation immédiate, et pendant quelques décennies.



*«Sculptures et Sanguines forment un tout» explique Marie-Paule.
Il s'agit de deux modes d'expression complémentaires.
Les cœurs et les sépias sont la base de sculptures.*

*Ce sont ces mêmes tons chauds et corés que reflètent la Terre de Bourgogne.
Marie-Paule modèle la Terre qui devient Bronze...
Pour François et Anne-Françoise, en Bourgogne la Terre devient Vin.*



LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
 Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop : - Nez de Truffe -
ce dit d'un vin aux arômes
particuliers de truffe, typicité
du parfum de certains vins rouges de
 Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

Les Nouveaux Vins de François

BOURGOGNE

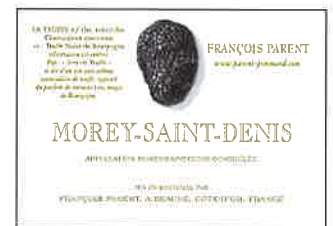
PINOT NOIR

Le fruit et la fraîcheur sont les caractères dominants de cette appellation. Un passage court en fût neuf pour apporter une touche de vanillé et une mise en bouteilles au bout de 15 à 18 mois pour en garder tout le charme.



MOREY-SAINT-DENIS

Une robe rubis, un nez pure et élégant, révélant des arômes de fruits mûrs (cassis) et de fruits rouges comme les cerises. Rond et puissant en bouche, empreint de tanins délicats, le final est long et équilibré. Ce vin se gardera 5 à 6 ans et se servira idéalement sur des cuisses de lapin, ou des grillades de bœuf.



CLOS DE VOUGEOT

Grand Cru

Derrière la robe cerise, le nez se révèle fruité et boisé. La bouche offre une attaque ronde, une matière fruitée, une finale longue et équilibrée. Les dégustateurs soulignent à la fois la complexité des tanins et la finesse du vins, inhabituelle pour un Clos, mais qui offrent une alternative aux vins massifs. Ce vin se gardera 5 à 6 ans avant de se déguster sur une escalope de veau à la crème.



CORTON

Grand Cru

Au Nord de la Côte de Beaune, "La Montagne de Corton" est couronnée par le bois. Des sols calcaires durs laissent apparaître des terres blanches propices aux vins blancs. Ce grand cru à la robe jaune doré est très fruité sur des notes de poires, d'ananas. Les fruits exotiques explosent. La bouche est ample et voluptueuse. *On trouve déjà sur le jus de raisin ces notes particulières qui font la signature de ce grand cru.*





LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber), *Bot.*
 Champignon souterrain
 ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
 Pop: - Nez de Truffe -
 ce dit d'un vin aux arômes
 particuliers de truffe, typicité
 du parfum de certains vins rouges de
 Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

Les Vins de François

VOLNAY

Premier Cru
 FREMIETS



Les arômes de violette, petits fruits, vanille, typiques des Volnay assez jeunes s'allieront parfaitement aux viandes rôties et aux volailles (canard rôti, cailles farcies, filet mignon). On pourra également apprécier ces vins sur la cuisine asiatique. Les plus vieilles bouteilles, aux saveurs mûres, conviendront particulièrement à des viandes rouges ou à des gibiers ainsi qu'à la plupart des fromages classiques.

POMMARD

Premier Cru
 LES RUGIENS

Ce vin produit sur ce terroir a une robe rouge profond allant même jusqu'à un rubis pourpre foncé. Au bout de quelques années, la couleur rouge soutenue, se teinte de reflets ambrés, et le nez intense prends des notes de gibier, de cuir; La maturité l'orienté vers des notes chocolat avec une touche de poivre.



POMMARD

Premier Cru
 LES EPENOTS

Situé en exposition Sud, Sud-Est, en limite du territoire de Beaune, les raisins naissent dans une terre argileuse peu caillouteuse.

Avec une brillant robe grenat, le vin offre un bouquet intense : fruit rouge et pivoine, pointe d'épices poivrées...

Ample, au palais il allie, suavité et concentration, puissance et finesse.

La persistance en bouche ainsi que la texture riche et complexe le classe parmi les plus belles appellations de Pommard. A servir entre 4 et 5 ans.





LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
 Champignon souterrain
 ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
 Pop: - Nez de Truffe -
 ce dit d'un vin aux arômes
 particuliers de truffe, typicité
 du parfum de certains vins rouges de
 Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

Les Vins de François

MONTHELIE

Premier Cru

LES CHAMPS-FULLIOT



Les vins rouges sont bien colorés. Ils développent des arômes puissants s'inspirant des baies rouges ou noires (cerise, myrtille, cassis) du chêne, de la mousse des sous-bois. Tanins et élégance leur confèrent une bonne harmonie pour un bon vieillissement. Les premiers crus sont corsés, charpentés grâce à des tanins très fins, dotés d'un bouquet prononcé.

MONTHELIE

Premier Cru

LES DURESSES

La puissance et la finesse réunies des Monthelie rouges les feront apprécier sur les mets: agneau rôti, volailles en sauce, gibiers à plumes ou lapin de garenne... Pour le service des fromages, le choix sera classique avec des bries, reblochon, Saint-Nectaire...



CRÉMANT

Rosé

SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ



Le Crémant de Bourgogne se boit frais (7 à 9°C) à l'apéritif, seul ou accompagné de crèmes (mûre, framboise, cassis, cerise, ...) ou en fin de repas avec les desserts au chocolat, charlotte aux fruits rouges et les tartes de saison.





LA PHILOSOPHIE

Notre travail pour la mise en évidence des arômes.



En Bourgogne, chaque appellation est une personnalité. On pourrait comparer nos crus, aux tuiles des hospices de Beaune, de par leurs diversités et leurs rayonnements.

Chaque vin vibre d'une couleur, d'une étoffe qui lui est propre, et qui est la sensation que vous ressentez au palais, unique et différente à chaque appellation. Un chatolement soyeux... ou un palais velouté.....

De plus, nous avons la joie, chaque année, d'attendre une naissance : un nouveau millésime dont nous guettons, au moment des vendanges, la personnalité. Nous allons lui adapter une vinification et un élevage unique pour lui-même, pour mettre en évidence et en valeur la typicité de l'année.

François constate ne pas avoir vinifié une seule fois de façon identique, en 25 ans de travail.

Chaque année est donc un renouveau et une célébration. Le vin est une émotion intense pour nous qui le travaillons, et notre plus grande joie est de voir que nos clients ressentent cette vie.

Un amoureux du vin nous a dit que « le Vin, lorsqu'il est bu, fait partie des milliers de particules du corps et de l'esprit. Jusqu'à son dernier jour, raconte ce passionné, le vin restera présent dans sa mémoire, et continuera de vivre à travers ses souvenirs, et ses récits dont il ne tarit plus... Il devient l'ambassadeur de cette bouteille; le vin est alors réincarné, et c'est au final, sa véritable vocation et notre plus grande joie.



Venez en Bourgogne pour respirer - au vrai sens du mot.



Par notre travail, nous mettons en évidence les couleurs, (robes qui se déclinent sur une palette allant de reflets mauves-améthystes sur un vin jeune, puis passant par toutes les teintes de carmin, rubis, ou rouge cerise, pour arriver, à l'âge mûr, à des nuances pourpres-orangées).

Par notre travail, nous mettons l'accent sur les parfums du Pinot noir, cépage merveilleux qui permet toute une palette aromatique.



Au début de la vie du vin, sont présents les arômes de fruits rouges et de fleurs, qui évoluent sur des notes de fruits cuits et de sous-bois, avec des touches parfois de réglisse, de chocolat ou de moka, (ce sont les notes primaires, puis secondaires).

Le vin continue sa maturation et développe des parfums de fruits confits, de forêts et de sous-bois, de champignons et de truffes, de cuir...

Ces notes fauves et complexes connues sous le nom d'arômes tertiaires.



C'est toute la complexité et la joie de suivre l'évolution des parfums du Pinot....

Le palais vous émerveillera par sa diversité de sensations suivant les appellations, avec une bouche soyeuse, ou une texture veloutée, une pointe d'acidité qui jouera de toutes ses nuances, un corps délicat tout en finesse..., ou bien une charpente corsée et massive sur un vin racé.

Le vocabulaire est riche d'expressions, car le vin dialogue avec chacun de vous,... et chacun de vous est unique avec des sensations qui sont personnelles sur une façon infinie de registres et de transcriptions .



Boire des vins de Bourgogne pour réapprendre à vous connaître, et prendre le temps de vivre...



HOMMAGE A LA TERRE



Il était un lagon émeraude, où coquillages, étoiles de mer, lis et algues, coquilles saint-jacques et coraux foisonnaient dans des eaux tièdes et peu profondes, sous un climat tropical.

La faune et la flore emprisonnées dans les fossiles attestent du climat et de la végétation il y a 200 millions d'années.

La vigne de Bourgogne est ancrée dans ce berceau de terre rougeâtre, terre sablonneuse par endroit, argilo-calcaire, caillouteuse, terre d'une couleur qui dégrade tous les ocres, variation de la terre et du sous-sol.

Les racines vont capter ce sous-sol et donner son expression au Pinot, faisant, uniquement par la nature de la terre, et le climat, miroiter l'infinie variété des crus de Bourgogne.



*Chaque terrain est unique
et donnera un vin différent*



COULEURS - PARFUMS

SAVEURS

Symphonie des Sens

Qui pourrait également se décliner comme une symphonie d'essences !...

La Robe du vin est sa couleur.

La Matière en est la texture. On parle de vins soyeux, tout en velours, de taffetas brillant ...



Le Parfum - ou plutôt les parfums. On parle de *Bouquet*.

Souvent sont cités des arômes de fruits rouges, de rose, de vanille, de réglisse, de violette, de menthe, d'épices sucrées..., évoluant vers des notes plus mûres si le vin est âgé, avec des tonalités plus fauves...

Le vin est vivant et évolutif.



Le Palais est la définition du goût... avec la description de toutes les sensations, et l'analyse de l'évolution des bouquets et des saveurs à travers son histoire et son passé.

*« Admirez donc cette merveille colorée
où le soleil a mis la pourpre de ses aubes,
et où il a plié, soir après soir, la robe de velours sombre et de satin grenat
qui tombe chaque nuit qui monte.*

*Et sous cette pourpre, sous cette somptueuse robe des Césars,
il y a comme la chaleur et la sensualité d'une adorable chair profane !... »*



GASTON ROUPNEL
La Bourgogne « Types & Coutumes »



DOMAINE A.-F. GROS & FRANÇOIS PARENT

La Garelle - 21630 Pommard - France

Téléphone 33 (0) 3 80 22 61 85 - Fax 33 (0) 3 80 24 03 16

af-gros@wanadoo.fr • francois@parent-pommard.com

Site : www.af-gros.com • www.parent-pommard.com

