



*Mais à l'instant même où la grappe noble des
mettes de grèves toucha mon palais je ressentis
attentif à ce que se passait d'extraordinaire en moi.
Mes plaisirs délicieux m'étaient enchaînés, isolés sans la
notion de sa cause. Il m'était assailli par les souvenirs de la ne indifférentes, ses dimensions insignifiantes, sa
bénédiction délicate, de la même façon qu'éprouve l'aveugle, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence
n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir malade, contondant, mortel. S'il avait pu me venir cette
passante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût des terres, mais quelle le dépassant infiniment, me
devenait pas être de même nature. S'il n'était... ? Que d'apparence ? Je sentais une présence
peuple où je ne trouvais rien de plus que dans la première, une
terroir qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est
temps que je m'arrête, la voute du bréviaire semble
diminuer. Il est clair que la voute que je cherche
n'est pas en lui, mais en moi.*

LA PETITE
MADELINE
MALBEC DE BOUHOU



Prout - Du côté de chez Juana



La Petite Madeleine a été imaginée en pensant à l'histoire de la propriété et aux sensations de fruits frais qui rappellent ceux que l'on goûtait dans l'enfance. Le texte de Proust sur l'étiquette évoque notre petite madeleine à tous.

Elle est composée exclusivement de malbec, cépage typique du Blayais et planté depuis toujours à la propriété.

Servi à peine frais, ce joli vin rare, léger, souple et très friand se savoure entre amis ou pour une visite à l'improviste.

La propriété est conseillée par Derenoncourt-Consultants depuis 2010.

Pour Stéphane Derenoncourt, comme pour Muriel Rousseau-Revaire, la qualité du vin est indissociable de la qualité de l'écosystème.

Tout part donc de la vigne et du sol pour arriver jusqu'au vin.

Vignes : sélection parcellaire de vignes de 10 ans d'âge.

Sols : éboulis calcaires typiques du Blayais.

Cépage : 100 % Malbec.

Rendement : 40,5 hl/ha.

Viticulture : conduite des vignes en lutte raisonnée. Travail des sols, apport d'engrais vert par un semis de céréales d'hiver pour une meilleure oxygénation du sol. Pas de désherbage chimique. Taille courte, effeuillage et vendanges en vert.

Vinification : parcellaire avec fermentation en petites cuves béton thermorégulées. Vinification à basse température et faible extraction.

Élevage : court pour une mise en bouteille au printemps

Production : environ 6000 bouteilles.

Vignobles Chaumet-Rousseau

4 Bouhou 33390 Cars

+33 (0)5 57 42 19 13

info@magdeleine-bouhou.com

www.magdeleine-bouhou.com