

# Clos BELLEVUE

## Olivier MUCHADA

Chemin des Vignes

64360 Cuqueron

GPS : 43°18'13,42" N 0°32'33,98" O

Tel : +33 (0)5.59.21.34.82

Fax : +33 (0)5.59.21.34.82

E-Mail : [closbellevue@club-internet.fr](mailto:closbellevue@club-internet.fr)

WWW : <http://www.clos-bellevue-jurancon.com/>

## OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :  

Ouvert : de 8h à 12h et de 13h30 à 19h, sur rendez-vous le week-end et les jours fériés

Visite commentée des chais, dégustation et vente

Groupe sur rendez-vous, gratuit

Construit en 1789, le Clos Bellevue a traversé le temps toujours habité et exploité par la même famille : la famille Muchada.

Au cœur du Béarn, deux productions se cotoient sur cette propriété : le vin et l'élevage de Blondes d'Aquitaine. Chaque génération a maintenu plusieurs activités : Jean Muchada a étendu la production du Jurançon en augmentant la surface du vignoble et, parallèlement, a réussi à conserver son troupeau. Aujourd'hui, avec l'installation de son fils Olivier, chacun s'est spécialisé : Jean développe l'élevage et Olivier travaille la vigne et vinifie.

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : cailloux sur argilo-calcaire

Superficie 40 ha dont 10 ha en vignes (15 ha de maïs et 15 ha de prairies)

Encépagement : 68% Gros Manseng, 30% de Petit Manseng, 1% Courbu, 1% Tannat et Cabernet (rouge Vin de Pays des Pyrénées-Atlantiques)

Vendanges : De début octobre pour le gros Manseng à mi-novembre pour le petit Manseng.

## CUVÉES DU CLOS BELLEVUE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Cuvée Tradition SEC	Vin très fruité et frais. Servir avec le poisson et les crustacés.	À boire jeune	100% gros Manseng	4 jours de macération pré fermentaire, puis 10 mois d'élevage sur lies fines.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Spéciale SEC					Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Tradition MOELLEUX	Agréable en bouche par sa fraîcheur, belle persistance aromatique. Servir avec un foie gras ou une viande blanche.	À boire jeune ou à conserver	100% gros Manseng	Vinification traditionnelle sur lies pendant 10 mois.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Spéciale MOELLEUX	Vin très typé Jurançon à la palette aromatique variée, du fruité au floral en passant par les fruits confits. Servir avec un fromage de brebis ou seul.	À conserver	100% petit Manseng	2 jours de macération pré fermentaire, puis 10 mois d'élevage sur lies fines.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

## LES MÉDIAS EN PARLENT

Le grand guide des Vins de France 2010, Bettane et Desseauve : Jurançon Cuvée Spéciale 2007 "...grand vin et producteur à découvrir et encourager."