

Domaine BORDENAVE

Gisèle BORDENAVE

Quartier Ucha

64360 Monein

GPS : 43° 17' 54.6936" -0° 33' 9.5904"

Tel : +33 (0)5.59. 21.34.83

Fax : +33 (0)5.59. 21.37.32


E-Mail : contact@domaine-bordenave.com

WWW : <http://www.domaine-bordenave.com>

Blog : <http://www.vin-sudouest.com>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées : 

Ouvert : du lundi au samedi 9h à 19 h, le dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

Visite commentée des chais, dégustation et vente

Groupe capacité d'accueil 100 personnes, 2 € par personne

Le plus : Le Plaisir Partagé ...

Gisèle Bordenave vigneronne oenologue, du Domaine Bordenave, vieille propriété familiale depuis 1676, élabore à chaque millésime de grands vins blancs moelleux et secs typiques de l'AOC. Jurançon et Sud-Ouest reconnus par les oenophiles, clubs de vins, sommeliers, référencés sur les guides des vins et restaurants prestigieux (Ducasse, Savoy, Darroze, Veyrat, Bocuse, Thuriès, Guérard, ...)

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : limono-argileux

Superficie 12 ha

Encépagement : 55% de gros Manseng, 45% de petit Manseng

Vendanges : De fin octobre pour le Jurançon sec à mi-décembre pour le Jurançon

CUVÉES DU DOMAINE BORDENAVE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Souvenir d'enfance SEC	Un nez puissant d'agrumes, de miel, d'épices. Une bouche fraîche et charnue. Un vin délicieux, tout en finesse.	À boire jeune ou à conserver	100% gros Manseng.	Vinifié par macération pelliculaire puis un élevage sur lies fines.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Harmonie MOELLEUX	Un moelleux de caractère combinant fraîcheur et douceur avec des arômes de fruits frais, de poire mûre, de pêche blanche. Excellent avec du foie gras.	À boire jeune ou à conserver	100% gros Manseng	Vinification en cuve inox et une petite partie en fûts de chêne.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Les Copains d'abord MOELLEUX	Issu d'une sélection de vieilles vignes, il exprime de façon exubérante et flateuse des odeurs de fruits exotiques, de fleurs blanches avec une bouche moelleuse qui en fait un vin de tous les instants. Délicat et fin, à apprécier entre copains.	À boire jeune	100% gros Manseng	Vinification et élevage en cuve inox.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Cuvée des Dames MOELLEUX	Vin de grande expression et de complexité. Les arômes d'ananas et de fleurs blanches s'allient parfaitement avec les notes épicées. La bouche est pleine, avec beaucoup de fruits et de rondeur. Une cuvée très élégante, toute en finesse.	À conserver	100% petit Manseng	Vinification en cuve inox	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Savin MOELLEUX	Un vin moelleux très concentré. Le boisé bien fondu participe au bel équilibre du vin, sans masquer le fruité.	À conserver	100% petit Manseng.	Vinification en fûts de chêne. Elevage 12 mois en fûts.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cercle des Amis MOELLEUX	Une robe couleur or cuivré. Un nez riche en parfums de fruits exotiques rehaussés de miel, fruits confits et à l'eau de vie, et épices (muscade, cannelle, girofle).	À conserver	100% petit Manseng.	Vinification en barriques de chêne. Elevage de 3 ans et 9 mois.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

LES MÉDIAS EN PARLENT

Guide La Sélection PARKER des Vins de France & du Monde à moins de 20 € :

« Jurançon Harmonie : Ce liquoreux aux senteurs luxuriantes et exotiques de musc, de fleur d'oranger et de champignon se montre crémeux et huileux. Ses saveurs de liqueur d'orange et de pâte de noix sont agrémentées d'un niveau élevé de sucres résiduels. »

« Jurançon Sec Souvenirs d'Enfance : Cette introduction huileuse mais éclatante aux vins mystérieux et méconnus de Jurançon révèle des notes d'essence de citron, de musc et de poivre noir. Sa finale pleine d'entrain est longue, savoureuse, saline et poivrée. »

Guide Les meilleurs vins à petits prix 2012 de La Revue du Vin de France Gerbelle & Maurange

« Souvenirs d'Enfance 2010 : Assez classique, sa bouche tendre et souple déploie un fruité simple. Sans posséder une grande longueur au final, ce blanc sec est franc et direct.

Harmonie 2010 : Cette cuvée porte bien son nom et ce domaine demeure un fidèle de notre guide. Ses

moelleux se distingue sous un caractère toujours rond, souple, alliant équilibre du sucre et fine acidité. On prend beaucoup de plaisir à les boire jeunes.

Les Copains D'abord 2010 : Plus riche, gras, généreux et opulent que la cuvée Harmonie, ce blanc moelleux d'un an son aîné présente une belle évolution. C'est un vin très ouvert que l'on peut commencer à boire avec plaisir sur ses notes de fruits finement confits.

Cuvée des Dames 2009 : C'est indiscutablement la plus belle cuvée de ce domaine. Ce moelleux affiche une splendide couleur bouton d'or amenant une superbe bouche aux notes de truffes. Complet, savoureux, finement évolué mais disposant d'une réelle fraîcheur. Encore très jeune, il est plein de potentiel. » lire d'autres articles