

COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*



# LA MAISON COLLIN-BOURISSET ET SON HISTOIRE

## 1940 / 1946

Aucune exportation pendant la guerre (sauf pour l'Allemagne). En 1946, reprise des affaires après la libération. Petit à petit, les expéditions en vrac évoluent en faveur de la bouteille.



## 1950 / 1980

Forte croissance économique. Mécanisation de la viticulture. Evolution technologique des vinifications, de la conservation et de l'embouteillage.

## 1959

A la mort de son père, Paul Bourisset devient Directeur Général.



## Années 80

La maison réalise une nouvelle croissance et renforce son image sur les marchés export ainsi qu'en France.

## 2001

Collin-Bourisset commercialise 1,5 millions de bouteilles par an, dans 30 pays.

La réputation de sérieux et d'authenticité pour les crus Bourgogne – Beaujolais place la maison au plus haut niveau.



## 2005

Bertrand de Cuyper reprend la gérance de la maison.



COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*

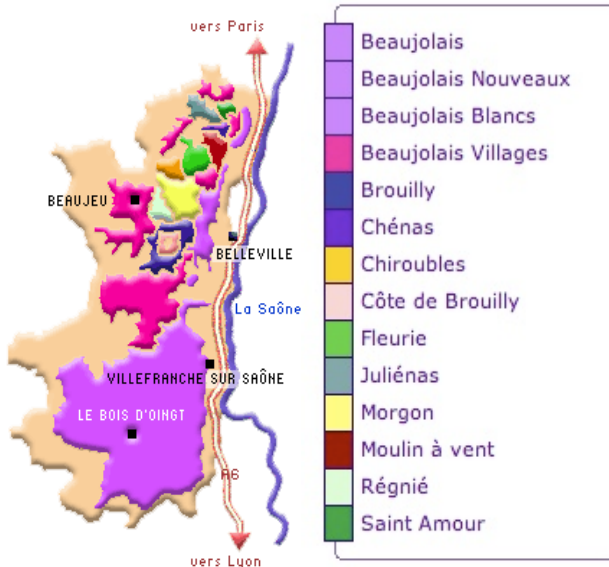


# MAISON COLLIN-BOURISSET : QUI SOMMES-NOUS ?

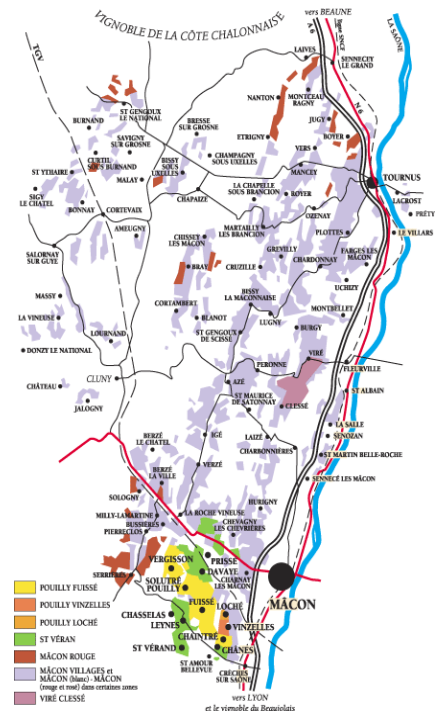
- Notre maison est aujourd'hui une entreprise autonome de 10 personnes avec une équipe commerciale dynamique et proche de nos clients et un service administratif efficace et enfin un magasin de vente aux particuliers qui permet aux Crêchois et à leurs voisins de s'approvisionner directement à la source.
- Dans un souci constant de qualité, le conditionnement de nos vins est assuré par un prestataire certifié IFS.



## Les appellations Beaujolaises



## Les appellations Mâconnaises



COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*

# GAMME PRESTIGE

## MOULIN À VENT DES HOSPICES, EMBLÈME DEPUIS 1926...

**Histoire** : Depuis 1926, la Maison Collin-Bourisset, reconnue comme spécialiste du Moulin-à-Vent, a reçu l'exclusivité de la production, de la vinification et de la commercialisation de ce superbe vin.

L'habillage de la bouteille, avec son étiquette unique et sa capsule assortie, remontent à cette époque, il y a plus de 70 ans.

Une vinification ambitieuse et un vieillissement en fûts de chêne, permettent de produire un vin à conserver, millésime après millésime. Les mises en marché sont décalées afin de permettre une belle harmonie des tannins.

**Dégustation** : Ce vin se démarque par la complexité et l'intensité de son bouquet. Dès qu'il a atteint sa pleine maturité, sa texture caractéristique, riche et douce à la fois, se révèle pleinement.



## POUILLY FUISSÉ CHÂTEAU LA VERNALLE, UN VIN D'EXCEPTION

**Situation** : Le Château La Vernalle se situe au centre du village de Solutré. C'est l'un des rares châteaux de l'appellation. Le domaine est réparti sur 3 parcelles : Le Clos, Les Vignerai et Les Pommard.

**Vignes** : Les vignes de plus de 40 d'âge génèrent une récolte d'environ 90 hectolitres et sont conduites de manière traditionnelle, sans insecticide.

**Dégustation** : Léger boisé, rond, avec des arômes de noisette, de pain grillé et des notes mentholées d'aneth.



COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*

# GAMME PERLES DU TERROIR

## NOS CUVÉES SPÉCIALES

### MORGON CÔTE DU PY VIEILLES VIGNES L'AUTHENTIQUE

La Cote de Py est l'orgueil de l'appellation Morgon. C'est le lieu où le sol de schistes décomposés exprime au mieux son potentiel, donnant un vin très charpenté, aux arômes de kirsch. Issus d'une sélection de vignes de plus de 45 ans, les raisins sont éraflés partiellement puis encuvés sous grille pour une macération longue. Le vin est ensuite élevé en fûts. Potentiel de garde élevé.

Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyau : cerise, pêche, abricot, prune... Ce vin est charnu et séduit par sa plénitude en bouche.

### MÂCON CHARDONNAY VIEILLES VIGNES L'AUTHENTIQUE

Situé sur un sol argilo-calcaire, ce vin est vendangé manuellement ou à la machine selon les parcelles. Foulage et pressurage des raisins pour extraction des moûts, qui sont ensuite fermentés à basse température en cuve inox. Passage en fût pendant 6 mois. Mise en bouteille au bout de 8 mois.

Robe or vert. Bouquet de bois frais, de fleurs blanches et de fruits juste mûrs, très généreux en bouche, bien équilibré et d'une bonne longueur.



## VINS DE DOMAINES

### BEAUJOLAIS-VILLAGES CHÂTEAU TOUR GOYON

Le Château Tour Goyon est situé à Saint Etienne Les Oullières. Le Domaine de 10 hectares se compose de vignes de plus de 40 ans d'âge en moyenne. Le vignoble est assez morcelé : une partie des vignes se situe sur une zone de failles appelée le plateau des pierres. Le sol est plutôt argileux et donne des vins fermes et soutenus. Une autre partie des vignes, plantées sur un sol schisteux et gres sablonneux (sur une ancienne mine de quartz), génère des vins souples, aromatiques et fruités. Une belle diversification de sols pour un joli vin bien équilibré.



COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*

# GAMME PIONNIERS

## VINS ROUGES

### MÂCON ROUGE LES TEPPES MARIUS

Terrains argilo-siliceux et granitiques. Les vendanges sont manuelles et la vinification traditionnelle avec chapeau immergé suivi d'une cuvaison de 8 à 10 jours.

Robe rouge cerise au rubis foncé, aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise) avec des nuances épicées et poivrées caractéristiques. Gouleyant, fruité, rond en bouche, il est très évocateur de son terroir.



## VINS BLANCS

### BEAUJOLAIS BLANC

Situées dans le sud du Beaujolais, les vignes de chardonnay produisant ce Beaujolais Blanc sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Foulés et pressurés, les raisins sont fermentés en cuve inox à basse température.

Jolie couleur dorée, lumineuse et arômes frais de fleurs blanches. Bien équilibré, à boire frais autour de 10-12°C à l'apéritif ou sur des plats de poissons, d'écrevisses et des fromages de chèvre.

### MÂCON-FUISSÉ LES MONTS

Situé sur la commune de Fuissé (Mâconnais) sur un sol argilo-calcaire, les vendanges sont faites à la main ou à la machine selon les parcelles. Foulage et pressurage des raisins pour extraction des moûts, qui sont ensuite fermentés à basse température en cuve inox. Mise en bouteille après 6 ou 8 mois.

Robe or vert. Aux arômes de fleurs blanches s'ajoute une minéralité typique. Compagnon idéal des fruits de mer et autres crustacés,

### VIRÉ-CLÉSSÉ VIELLES VIGNES

Situé sur les communes de Viré et de Cléssé (Mâconnais) sur un sol argilo-calcaire du jurassique, ce vin est vendangé manuellement ou la machine selon les parcelles. Foulage et pressurage des raisins pour extraction des moûts, qui sont ensuite fermentés à basse température en cuve inox. Mise en bouteille après 6 ou 8 mois.

Robe vert o. Ses arômes caractéristiques de muscat, d'abricot, de fruits exotiques en font un parfait compagnon de la nouvelle cuisine : sucré, salé, légèrement épicée.



COLLIN-BOURISSET

*Pionniers depuis 1821*



# GAMME SIGNATURE

## BROUILLY LES TERRES BLEUES

C'est le plus méridional et le plus étendu des 10 crus du Beaujolais, localisé autour du Mont Brouilly, les sols peuvent être sableux, granitiques et marneux.

Vendanges manuelles exclusivement en grappes entières déversées dans les cuves de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle longue de 10 à 12 jours.

Robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche avec des notes minérales. Vin souple et tendre, c'est le cru des repas simples entre amis.

[Ce vin est également disponible en pot de 50 CL.](#)



## SAINT-AMOUR DOUCE FOLIE

Situé dans la partie la plus au nord du beaujolais sur le village de Saint Amour, sur un sol argilo-siliceux et un sous-sol granitique, ce vin est vendangés à la main en grappes entières et déversé dans les cuves de fermentation sans égrappage ni foulage. Fermentation longue de 10 à 12 jours.

Vin vif, fin et équilibré, à la robe rubis et aux arômes de kirsch et framboise; légèrement épicé. Corps tendre et harmonieux, c'est le vin de la Saint-Valentin par excellence !

[Ce vin est également disponible en bouteille de 37,5 CL.](#)





# VINS AUVIGUE



Depuis plusieurs générations, la famille Auvigue s'est attachée à travailler son vignoble dans le respect des traditions bourguignonnes.

Les raisins sont issus des domaines familiaux ou rigoureusement sélectionnés sur les meilleurs secteurs des appellations Pouilly-Fuissé, St Véran et Mâcon. Afin de garder l'authenticité de chacune des parcelles, Jean-Pierre et Michel Auvigue adapte la vinification en fonction des climats.

Toutes les appellations sont vinifiées en fûts de chêne, provenant des forêts françaises. Elles sont légèrement filtrées avant mise en bouteille afin de conserver tous les éléments essentiels à leur épanouissement.

Dans les caves du Moulin du Pont, les vins attendent patiemment de libérer tous leurs potentiels.

## SAINT-VÉРАН LES CHÊNES

Un nez brioché, délicatement vanillé, exprimant à la fois le caractère de son appellation, et le style classique d'un vin blanc de Bourgogne.

Rondeur et souplesse en bouche harmonise l'ensemble.

A boire avec tous les classiques de la mer.

