



LA BOUCHE DU ROI

VERSAILLES

EDITION 2024



LA BOUCHE DU ROI

LA BOUCHE DU ROI A LA TABLE DE



THIERRY MARX
Madame Brasserie



ALAIN DUCASSE
Les Airelles
Château de Versailles



BRUNO VERJUS
Table



Xavier PINCEMIN
Le Pincemin



Laurent Trochain
Numéro 3



Pierre Chomet
Ambos



L'Élysée



Mauro Colagreco
Grand Coeur



Alain Pégouret
Sergent Recruteur



Grégory Marchand
Frenchie



Toshitaka Omiya
Alliance



LA BOUCHE DU ROI

Historiquement la région de Versailles, qu'on appelle les Yvelines, faisait partie des plus grands vignobles français, avec quelques dizaines de milliers d'hectares plantés. Les vins de Versailles étaient très réputés, et servis à la table royale pendant des décennies. Au 19ème siècle ce terroir disparaît brutalement avec la crise du phylloxéra qui décima le vignoble européen.

LE SECRET DE LA PLAINE DE VERSAILLES RÉVÉLÉ

Depuis 2017, Adrien Péliissié et Julien Brustis vigneronniers originaires de Bordeaux ont décidé de relever le défi de redonner vie à ce terroir oublié. Ils ont identifié dans la Plaine de Versailles un territoire exceptionnel, afin de forger un vin identitaire pour remettre Versailles sur la carte des vignobles qui comptent.

Ce Domaine, situé au cœur du terrain de chasse des rois de France, ils l'ont baptisé la "Bouche du Roi", du nom de la société créée par Louis XIII qui a permis de développer l'œnologie et la gastronomie à Versailles.



Domaine la Bouche du Roi : 27 ha



Terroir : Argilo-calcaire



Cépages Blanc : Chenin, Chardonnay, Sauvignon
Cépages Rouge : Merlot, Cabernet-Franc, Pinot Noir



Indication Géographique Protégée Ile-de-France



Agriculture Biologique



Vignerons Engagés

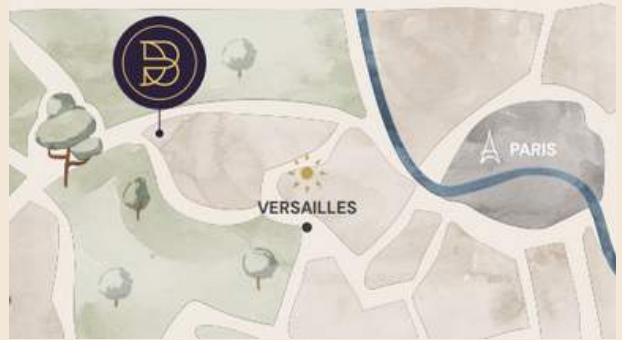


LA BOUCHE DU ROI

LA PLAINE DE VERSAILLES

La Plaine de Versailles est une zone agricole et rurale qui se trouve dans le prolongement du Parc du Château de Versailles et correspond à l'ancien Domaine de Chasse des Rois de France.

Ce site de 2650 hectares a été classé par décret en 2000 au titre de la loi relative à la protection des monuments naturels et comprend des éléments d'un grand intérêt patrimonial.



UN TERROIR, UNE IDENTITÉ UNIQUE

Notre terroir est situé en bordure du site de Grignon dont la réputation géologique mondiale est liée à la richesse de sa faune marine. En effet, Grignon est le site ayant la plus grande biodiversité paléolithique au monde.

La fermeture graduelle du bassin de Paris au Lutétien moyen a marqué la sédimentation par couche, aboutissant à des sols de calcaires lacustres, qui témoignent de la richesse de la biodiversité marine.

Nos vignes dont les racines traversent le calcaire bénéficient de conditions uniques. La richesse minérale et l'alliance d'argiles en surface et de ces couches calcaires du lutétien, en profondeur permettent une alimentation en eau idéale chaque année.

Ainsi chaque cépage révèle l'identité du lieu où il est enraciné au travers de vins marqués par une énergie vibrante, une fraîcheur saline et une pureté aromatique identitaire.

NOS MAINS D'ORFÈVRES POUR SUBLIMER "LA FRAICHEUR, LA PRECISION ET L'ÉQUILIBRE"

LE PARI DU NORD

Dans un contexte de réchauffement climatique installé, les limites de production remontent, les équilibres des vins changent. La "Bouche du roi" fait le pari du nord. Le domaine sélectionne de grands cépages français, travaillés en mono cépage et en parcellaire.

La "Bouche du Roi" révèle le goût du lieu. La "fraicheur", la "précision" et la "minéralité".



NOTRE SAVOIR FAIRE

Notre équipe de vignerons passée par les plus grands vignobles Français et du nouveau monde adapte chaque geste au cépage et au millésime. Le vignoble est conduit en agriculture biologique, la stimulation des défenses naturelles des vignes et de la biodiversité guident l'équipe tout le long du cycle végétatif.

Au chai, révéler nos terroirs avec précision passe par le respect des raisins, vendangés à la main parcelle par parcelle.

La gestion des températures et des matériaux, chêne français, inox, amphores pour les fermentations et l'élevage permettent de transcender la personnalité de chaque cuvée.





LA BOUCHE DU ROI

DES JOYAUX DE MINÉRALITÉ SUR UNE TRAME CALCAIRE.



Le Grand Lever 2022
Chenin
93/100 bettane+desseauve



Les Louis d'Or 2022
Chardonnay
90/100 bettane+desseauve



Grande Vue 2022
Sauvignon Blanc
91/100 bettane+desseauve

LE FRUIT CRISTALIN ET UNE FINALE FUMÉE



L'Abondance 2022
Pinot Noir
93/100 bettane+desseauve



Les Trois Corneilles 2022
Merlot et Cabernet Franc
92/100 bettane+desseauve



Coquille Rouge 2022
Cabernet Franc
89/100 bettane+desseauve



VOS COFFRETS CADEAUX SUR-MESURE



Notre Coffret Découverte

Composé de nos 6 cuvées

Le Grand Lever 2023 – Chenin
Les Louis d'Or 2023 – Chardonnay
Grande Vue 2023 – Sauvignon Blanc

L'Abondance 2023 – Pinot Noir
Les Trois Corneilles 2022 – Merlot & Cabernet Franc
Coquille Rouge 2022 – Cabernet Franc

Coffret bois 2 bouteilles



Le Grand Lever 2023
Chenin



Les Trois Corneilles 2022
Merlot et Cabernet Franc

Coffret bois 3 bouteilles



Le Grand Lever 2023
Chenin



L'Abondance 2023
Pinot Noir



Les Trois Corneilles 2022
Merlot et Cabernet Franc

SUR MESURE

Composez vos propres coffrets bois, 2, 3 ou 6
bouteilles avec les cuvées de votre choix

OPTIONS PERSONNALISATIONS

(Sur devis).

Carte personnalisée à joindre à
chaque coffret.

"Médaille" autocollante au recto de
vos bouteilles personnalisées avec
votre logo.

ou

Contre étiquette personnalisée
avec votre message et votre logo.



VOS EVENEMENTS SUR-MESURE



Organisez vos évènements sur mesure
à 30 min de Paris.

Au cœur du premier domaine viticole
d'Ile de France.

Visite et dégustation
Accord Mets et vins
Atelier d'assemblage

Séminaire – Team Building – Anniversaire





LA BOUCHE DU ROI

LA PRESSE SALUE LE RETOUR D'UN TERROIR HISTORIQUE



"Des vins royaux en Ile-de-France"



" Bientôt des Grands crus en ile de France"

Wine Spectator

"Three young entrepreneurs are bringing wine back to France's capital"

bettane+desseauve

Thierry Desseauve :
"Au delà du cépage, on retrouve l'essence même d'un véritable terroir et ça c'est la marque des grands vins."

france•2

"Bassin parisien : Nouvel Eldorado des viticulteurs"

Le Monde

"Depuis un siècle c'est le premier domaine viticole d'Ile de France à s'imposer avec une ambition professionnelle"



LA BOUCHE DU ROI

Oui, il a le nom de Soleil, mais ce n'est pas le Roi qui fait rayonner Versailles.

Les Bouches du Roi, voilà les vrais soleils !

Des intimes de la nature, qui savent lui reconnaître ce qu'elle a de meilleur à offrir.

Des mains d'orfèvre, qui peuvent encore la sublimer.

Les véritables fines bouches de ce palais,
pour qui seul le bon goût compte.

Dans les assiettes comme dans les verres.

Et dans les verres surtout !

Aujourd'hui le Roi n'est plus,

Mais ses bouches sont encore là.

Et avec elles, l'obsession du bon vin.

Ce sont des hommes, ce sont des femmes.

Ce qui les lie ?

L'amour d'un vin plein de goût, l'envie de ressusciter celui de Versailles.

CONTACT

Florence LABBE BRUN
CEO FLBTOB

flabbe-brun@flbtob.com

+33 (0)1 40 88 01 56

+33 (0)6 75 07 07 88

<http://www.flbtob.com>

SUIVEZ-NOUS



Domaine La Bouche du Roi



@la_bouche_du_roi



Domaine La Bouche du Roi