

Des nouvelles de Baillly Lapierre

JUIN 2018

Édito



Notre village bourguignon de Bailly est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne. Nous y élaborons depuis 1972, dans une carrière de pierre souterraine qui offre des conditions naturelles uniques, des vins effervescents d'un autre monde. Ils sont issus de raisins nobles, vendangés à la main, vinifiés et élevés patiemment. Ils se distinguent par des qualités aujourd'hui reconnues : délicatesse, fraîcheur, vivacité,

pureté et capacité d'évolution dans le temps...

Cette année, nous avons fait le choix de parfaire notre image et doter nos vins de "nouveaux habits" pour être à la hauteur de la marque et exprimer avec encore plus de force nos valeurs d'authenticité, de joie, terroir, travail, dynamisme, fraîcheur, plaisir et convivialité. Nous vous proposons de découvrir au fil de ces pages, les premières traces de ce changement qui, nous l'espérons, vous satisfera et nous permettra tous d'aller encore plus loin. La vie est bulle, qu'on se le dise !

Emmanuel Hamon, Directeur général



Saint-Bris-le-Vineux,

CHITRY-LE-FORT, COULANGES-LA-VINEUSE, IRANCY ET AUSSI AUXERRE, CHAMPS, CHABLIS, CHÂTILLON-SUR-SEINE, CHICHERY, COLLAN, ESCOLIVES, JOIGNY, JUSSY, LIGNORELLES, MASSANGIS, MIGÉ, MOUFFY, NANGIS-QUENNE, POILLY-SUR-SEREIN, PRUSY, QUENNE, SAINT-QUENTIN-LE-VERGER, SAINT-SATURNIN, VAUX, VENOY ET VINCELLES.

Notre histoire est celle de femmes et d'hommes qui, au fil du temps, ont façonné ce sol de l'Auxerrois, dans le nord de la Bourgogne viticole, où nos vignes prennent racine. Ce terroir à la fois dur et généreux, qui jouit depuis un temps immémorial d'une très grande réputation, nous a unis. Labours, décavaillonnage, plantations, taille pendant l'hiver... les soixante-dix familles de vigneronnes sont toute l'année à la vigne pour faire en sorte que les raisins atteignent la plus belle expression et la plus belle maturité possibles.

Au printemps et en été, ils rognent et essoumassent (en enlevant les bourgeons des vieux bois, afin de ne pas fatiguer inutilement la vigne). À la fin de l'été, ils vendangent manuellement et "portent" leurs raisins aux Caves Bailly Lapierre, cette entreprise qu'ils ont créée ensemble.

Héritiers d'une longue tradition vigneronne, ils se sont unis en 1972 et ont alors, avec d'autres, porté le projet de création d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) "Crémant de Bourgogne". Le décret fut publié en octobre 1975, couronnant ainsi leurs efforts. La première appellation Crémant (avec celle des vigneronnes de la Loire) était née en France.

Depuis, ils n'ont cessé de progresser dans leur métier, à la vigne et dans le chai, pour élaborer des vins de plus en plus purs, équilibrés, ciselés... qui soient la noble expression de ce terroir si original.

DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUX HABILLAGES...



Pas une révolution,
mais nous avons cherché
à gagner en élégance
et quelques produits
ont "grandi" !

Bailly Lapierre

La vie est bulle !

Les mille et une bulles de Pinot Noir...

ronde
et franche

fraîche
et fruitée

fine
et minérale

originale
et profonde

harmonieuse
et équilibrée

intense
et franche

profonde
et pure

fraîche
et onctueuse

fruitée
et éclatante

bulles exceptionnelles



RÉSERVE
BRUT



ROSÉ
BRUT



CHARDONNAY
BRUT



PINOT NOIR
BRUT



NOIR & BLANC
BRUT



RAVIZOTTE
EXTRA-BRUT



ÉGARADE
BRUT MILLÉSIMÉ



GOGAILLE
DEMI-SEC



BAIGOULE
EXTRA-DRY



VIVE-LA-JOIE
BRUT MILLÉSIMÉ



VIVE-LA-JOIE ROSÉ
BRUT MILLÉSIMÉ



DANS LA FAMILLE BULLE...

Les vignerons de Bailly Lapierre disposent de toute la palette des cépages nobles de Bourgogne : Pinot Noir et Gamay pour les raisins rouges, Chardonnay et Aligoté pour les raisins blancs. Une effervescence délicate et persistante, d'une pureté qui révèle les qualités aromatiques du vin d'origine...

Un équilibre qui fonde la réputation des Crémants Bailly Lapierre, bruts et ciselés, qui vous emportent vers une fraîcheur intensément minérale. L'expression de toute la richesse de la Bourgogne...

Dans la fraîcheur constante et la lumière feutrée des galeries souterraines, le chef de caves veille sur les bouteilles posées sur lattes, pendant que s'opère un phénomène naturel et cependant magique, la naissance de l'effervescence.

En Réserve, Rosé, Chardonnay, Pinot Noir, Noir & Blanc, ou pour les amateurs en assemblages originaux issus de Pinot Noir, vous trouverez certainement le Crémant qui ravira vos papilles et deviendra le complice de vos moments de plaisir.

DES NOMS QUI EN DISENT LONG...

Profondeur,
Franchise,
Spontanéité...

Nom féminin désignant la dernière-née d'une famille.
S'emploie lorsque la jeune fille est née longtemps après ses aînés.

Pureté,
Naturalité,
Concentration...

Nom féminin désignant une promenade mystérieuse du soir.
Vient du verbe "s'égarer", signifiant "se perdre", ce qui explique le caractère mystérieux de l'égarade.

Fraîcheur,
Onctuosité,
Gourmandise...

Bonne chère à une table.
Repas joyeux. Faire gogaille. Être en gogaille.

Complexité,
Vivacité,
Fruité...

Parler beaucoup.

VIVE-LA-JOIE

Nom masculin invariable.

1. Bon vivant, homme toujours gai.
C'est un vive-la-joie.

2. Loc. exclam. Cri des gens qui s'amusent, qui sont en fête.

"Vive la joie!... crioit un homme au gosier desséché" (Balzac, Annette, 1824).

SYLVAIN MARTINAND, Œnologue des Caves Bailly Lapierre

"On classe les vins comme des diamants"

"On a parfois l'image des crémants comme des vins bas de gamme, alors que ce sont des produits de niche... Il faut se positionner comme ça et en être fier. On propose 14 cuvées, de la Réserve, le socle de notre gamme et le plus facile à boire, que l'on peut ouvrir en toute occasion, à la cuvée Vive-la-Joie, en blanc et en rosé, des vins un peu exceptionnels, millésimés, vieillissent longuement dans nos caves. Techniquement,

on fait en sorte de n'avoir aucun vin en dessous du niveau qualitatif de la Réserve. Ensuite, on goûte, on trie, et on classe les vins comme des diamants. Mon objectif est de conserver beaucoup de fraîcheur, de complexité dans les vins et de positionner nos crémants en haut de gamme, de convaincre que l'on peut les servir pour fêter un mariage..."

Le Point, juin 2017

RÉCOMPENSES...

En 2018, comme chaque année, nos Crémants de Bourgogne sont récompensés par les plus grands concours français et internationaux:

Effervescents du Monde

Médaille d'Or: L'inattendu
Médaille d'Argent: Pinot Noir, Réserve, Rosé et Baigoule
Médaille de Bronze: Égarade, Gogaille et Ravizotte.

Bettane+Desseauve Prix Plaisir

Médaille d'Or: L'inattendu
Médaille de Bronze: Vive-la-Joie rosé 2010

Concours National du Crémant

Médaille d'Or: Vive-la-Joie blanc 2010

Concours Général Agricole

Médaille d'Or: L'inattendu, Réserve
Médaille de Bronze: Rosé



Bailly Lapierre : origine authentique et contrôlée

Nos Crémants associent l'élégance des cépages qui font la gloire de la Bourgogne, à la délicatesse de l'effervescence. Ils bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée qui atteste de leur haut niveau qualitatif, confirmé d'ailleurs par de nombreuses médailles et une reconnaissance internationale grandissante.

Comme pour les vins dits "tranquilles", c'est la qualité du raisin et donc le travail dans les vignes qui est le socle de l'excellence des Crémants Bailly Lapierre. Notre objectif est de conserver dans les bouteilles l'esprit du vigneron attentif à

la lente transformation du fruit de sa vigne.

Chacune des étapes de transformation du raisin en Crémant fait donc l'objet de soins attentifs :

- vendanges manuelles
- apport des raisins en caisses "à claire-voie" de 45 kilogrammes afin de préserver leur intégrité
- pressoirs pneumatiques
- jus de base donné par 150 kilogrammes de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille
- fermentations alcoolique et malolactique, assemblages par

cuvées et préparation aux tirages qui débutent après le 1^{er} janvier

- patient élevage de 16 à 18 mois (suivant les cuvées) des bouteilles

posées sur lattes, dans la fraîcheur naturelle constante et la lumière feutrée de la carrière de calcaire souterraine (durant cette période s'opère la naissance de l'effervescence)

- double agrément de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) : sur les vins de base et les vins finis après repos sur lattes

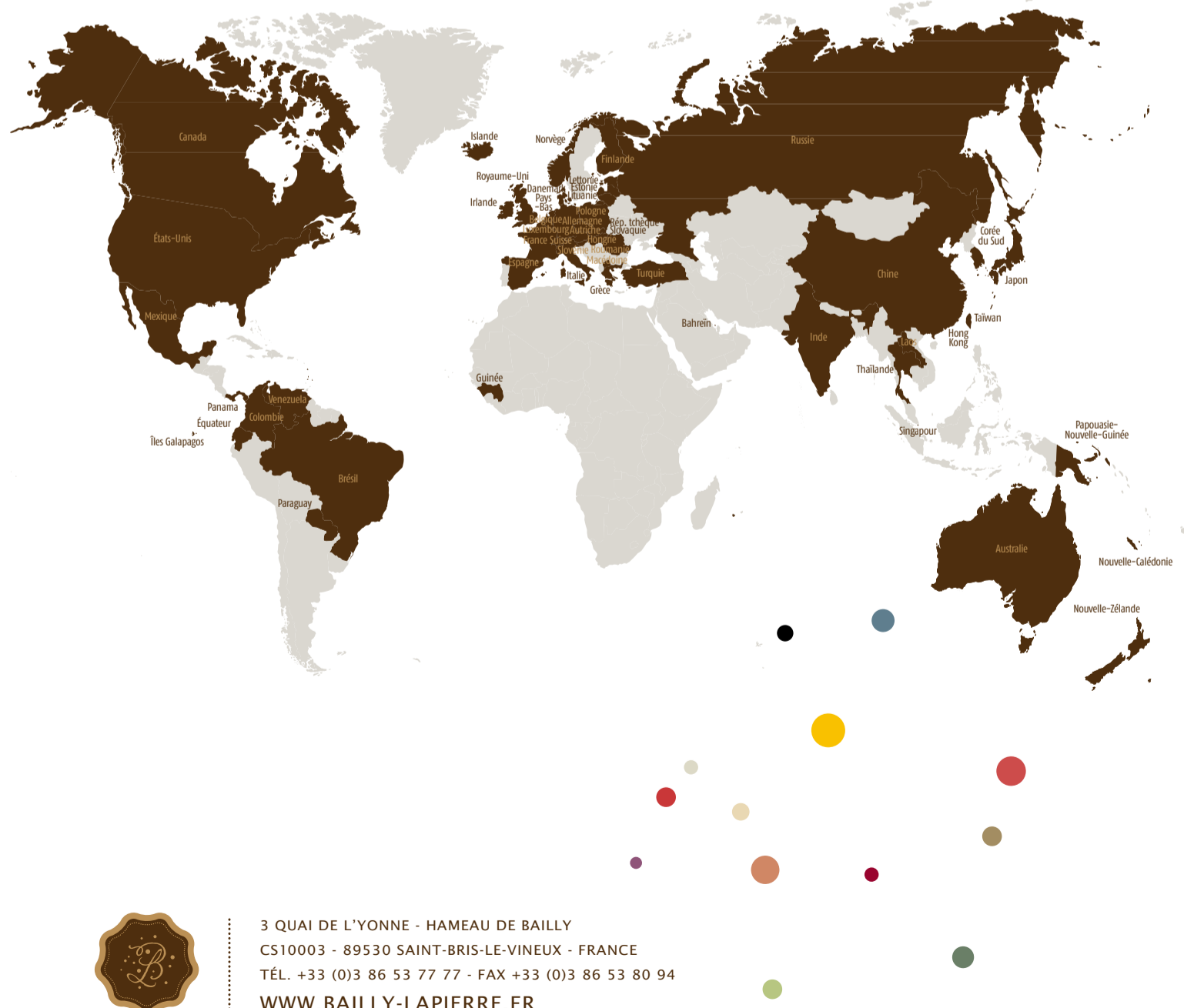


NOS RAISINS PROVIENNENT DE QUELQUES VILLAGES BOURGUIGNONS : SAINT-BRIS-LE-VINEUX, CHITRY-LE-FORT, COULANGES-LA-VINEUSE, IRANCY...

EN BOURGOGNE



Bailly Lapierre all over the world



“ BAILLY LAPIERRE, "VIVE-LA-JOIE", CRÉMANT DE BOURGOGNE, 2009

Pinot noir et chardonnay sont ici assemblés en version bulles, pour des arômes joyeux.

Un crémant à découvrir sans faute, particulièrement avec des coques : leur pointe grasse révélera sa vivacité et sa minéralité. Une alliance d'une longueur remarquable.

Laure Gasparotto,
M Le Magazine du Monde, 17/02/2018



3 QUAI DE L'YONNE - HAMEAU DE BAILLY
CS10003 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 86 53 77 77 - FAX +33 (0)3 86 53 80 94
WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR