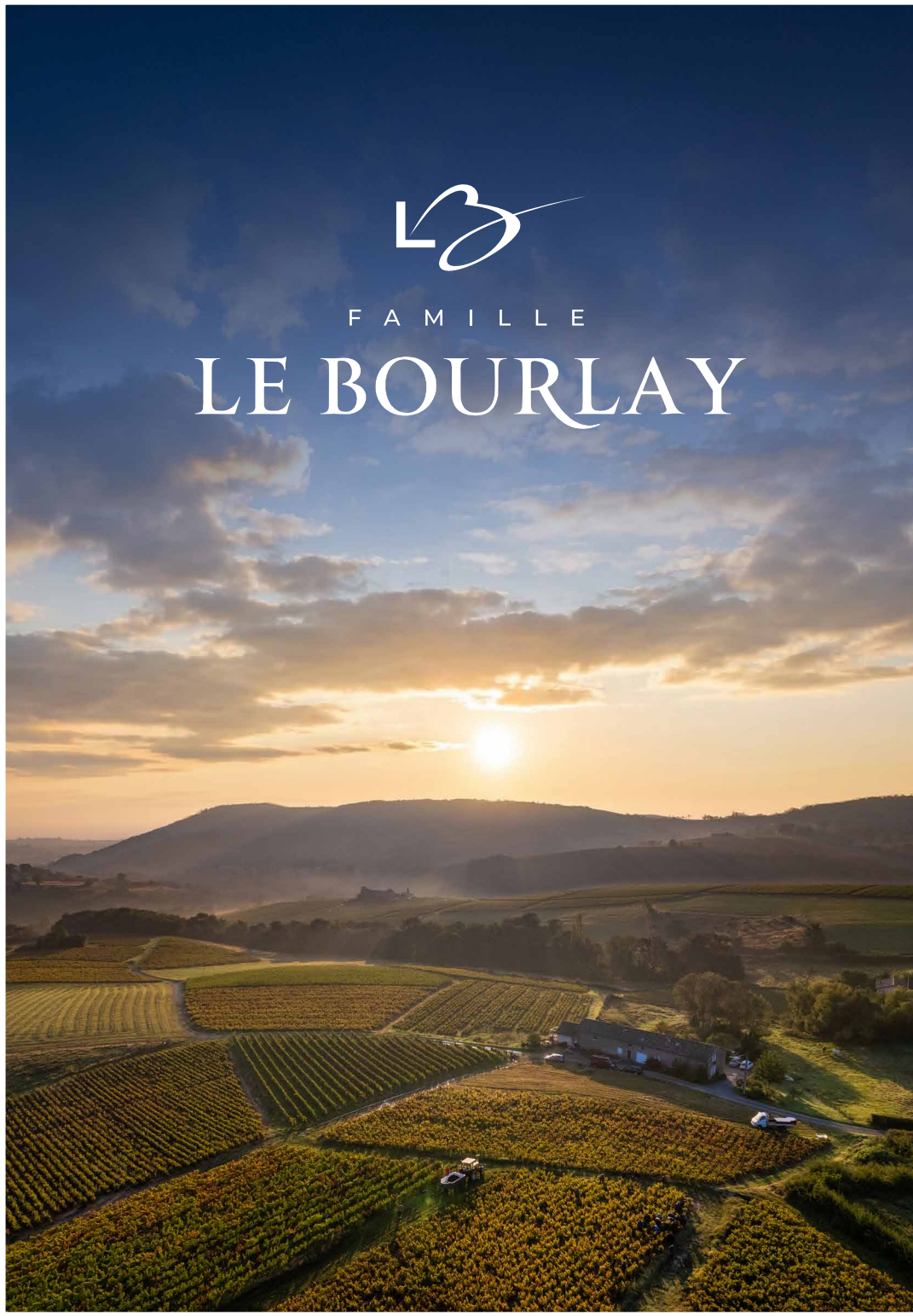




F A M I L L E

LE BOURLAY





LE THIL

El Château du Thil, situado en Vauxrenard, es un castillo de la Historia de Francia de origen medieval, que ha permanecido en la misma familia desde el siglo XII, y cuyos muros albergan una bodega donde nacen nuestros vinos.

Ubicada en Vauxrenard, pequeño pueblo encaramado a 500 metros de altitud, la familia Le Bourlay cultiva la vid en suelos graníticos que forjan la identidad del dominio.

La historia comienza a principios del siglo XX con Lucien Julien Le Bourlay, nacido en París en 1895. Desde entonces, cuatro generaciones se han sucedido,

impulsadas por una misma exigencia de transmisión, precisión y respeto por el terruño.

La riqueza de la propiedad se basa en la diversidad de terroirs y variedades de uva, trabajadas con un saber hacer heredado y constantemente reinterpretado para responder a las expectativas contemporáneas.

Cada cuvée expresa su propia personalidad, guiada por el suelo y la añada, con una crianza siempre concebida como un acompañamiento discreto, al servicio de la expresión del vino.

Yann



F A M I L L E

LE BOURLAY



Patrick

Odile



ENTRE VIÑAS

Todo comienza en las viñas. Observar, comprender, aprender de ellas y luego actuar con precisión: así es nuestra manera de trabajar. Seguimos el ritmo de las estaciones y del clima para acompañar a la vid, sin forzarla nunca, para que dé lo mejor de sí misma cada año.

Nuestra bodega se extiende sobre 9,5 hectáreas, plantadas mayoritariamente con viejas cepas de Gamay conducidas en vaso, fieles a la tradición del Beaujolais. Las viñas más jóvenes, en espaldera, completan este paisaje. De norte a sur del Beaujolais, cada parcela descansa sobre un

terroir diferente, aportando su personalidad y su y diferentes matices a nuestros vinos.

Respetar la naturaleza forma parte de nuestro compromiso diario. Certificados con la Haute Valeur Environnementale (HVE), fomentamos la biodiversidad dentro y alrededor de las viñas. Privilegiamos el trabajo manual, tanto para el cuidado de las cepas como durante la vendimia. Esta última es un momento muy importante, en el que acogemos en nuestra finca a personas de confianza para recolectar las uvas en plena madurez y tratarlas con el mayor cuidado.

EN BODEGA

En la bodega, seguimos fieles a la misma filosofía: hacer las cosas de forma sencilla y justa. Cada añada es diferente, y nos adaptamos a lo que la naturaleza nos ofrece para realzarlo. Los vinos se elaboran en el Château du Thil, con una atención especial al equilibrio y a la expresión del fruto.

Acompañamos a la naturaleza con cuidado y dedicación: los tintos, mayoritariamente vinificados despalillados, expresan suavidad y elegancia, mientras que los blancos fermentan a baja temperatura para preservar la frescura y la pureza aromática.

Para la crianza, elegimos nuestras barricas una a una, a veces nuevas, a veces ya marcadas por la historia, con el

fin de hacer crecer nuestros vinos y encontrar el tono justo para cada cuvée. La crianza se realiza con discreción, para dejar que el terroir se exprese sin artificios. El embotellado se lleva a cabo en la propiedad, con un espíritu de independencia y autenticidad.

Se trata de una finca a escala humana, donde cada detalle cuenta. Al ser guardianes de todo el proceso, podemos dar forma a nuestros vinos, explorar nuevas ideas y dejar que cada cuvée nazca de pequeños ensayos, descubrimientos y experimentaciones.

En definitiva, nuestra ambición es simple: vinos sinceros, ligeros y equilibrados, que cuenten lo mejor posible su origen y la expresión de nuestros terroirs.



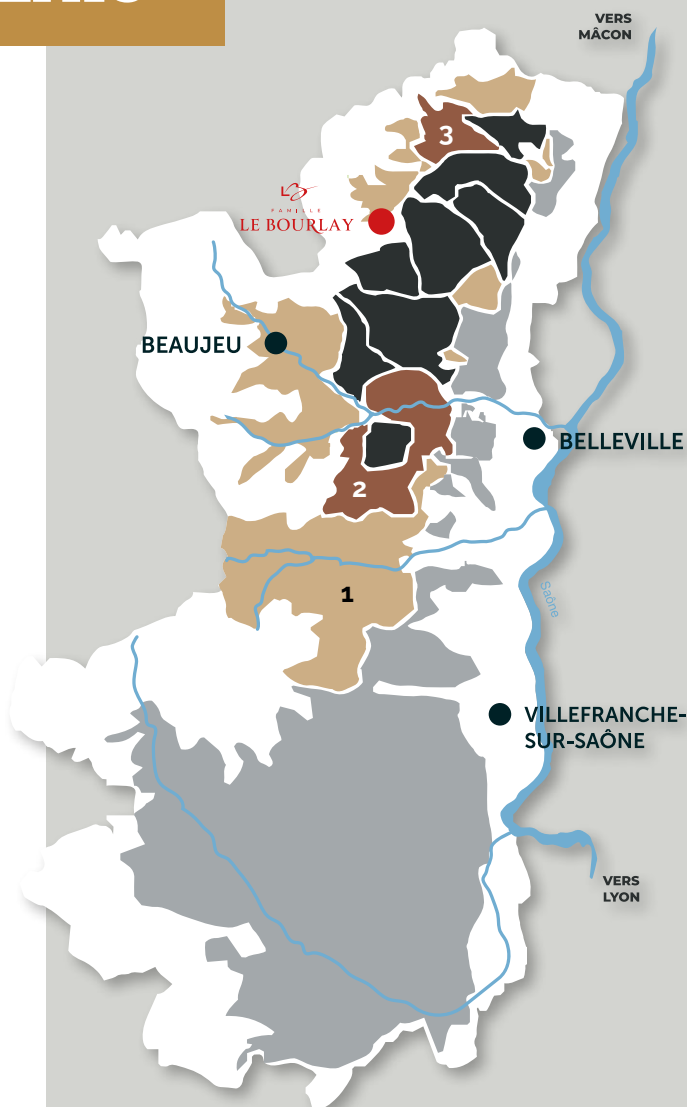
EL BEAUJOLAIS



Desde Beaujolais-Villages hasta los crus Brouilly y Julié纳斯, los tintos de la bodega ofrecen una interpretación precisa del Gamay, marcada por suelos arenosos y realzada, en algunas cuvées, por una crianza en barrica de roble.

NOS APPELLATIONS

1. Beaujolais-Villages
2. Brouilly
3. Julié纳斯



LOS *BEAUJOLAIS*

Desde el Beaujolais-Villages hasta los crus Brouilly y Juliéna, los tintos de la bodega ofrecen una interpretación precisa del Gamay, marcada por suelos arenosos y, en algunas cuvées, realzada por una crianza en barricas de roble.

LE NOUVEAU

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Vino joven, elegante, con una nariz explosiva de frutos rojos y una boca suave y generosa con notas de guinda. Ligero en alcohol, celebra cada año la llegada de las primeras vendimias y de la nueva añada.

CHÂTEAU DU THIL

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Elaborada en el paraje llamado Château du Thil, esta cuvée rinde homenaje a la historia vitícola del lugar, figura destacada de la historia local, marcada por su monumental cuvée construido en 1851.

Expresa frescura y carácter ligero, y seduce con aromas de frutos rojos frescos, cereza y frambuesa, realzados por un delicado toque floral.

MAYGA

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Vinificada con levaduras indígenas, la cuvée Mayga revela una expresión auténtica. Su estructura ligera y sedosa resalta notas de pequeños frutos rojos, especias suaves, un delicado toque floral, así como taninos muy finos. Estas levaduras naturales permiten que el vino se exprese de inmediato sobre el fruto o, con el tiempo, que gane en complejidad y profundidad.

FOUGERETTE

JULIÉNAS



Elaborada en este paraje, orientado al norte sobre suelos profundos de "piedras azules", esta cuvée de Julié纳斯 se beneficia de una crianza de 12 meses en fudre, que permite preservar la frescura y la pureza del fruto, afinando al mismo tiempo los taninos y desarrollando una textura elegante y sedosa. El vino expresa aromas de guinda y frutos rojos, reflejo de su terroir único.

Etiqueta
alternativa

FÛT DE CHÊNE

JULIÉNAS



Elaborada únicamente en años excepcionales, cuando el vino posee la estructura necesaria para una crianza de 12 meses en bodega de roble, esta cuvée de Julié纳斯 revela potencia y complejidad. Los suelos profundos de "piedras azules" y la exposición norte aportan frescura y tensión, mientras que la madera aporta notas tostadas y de vainilla. El Gamay se expresa con aromas de cereza negra, ciruela y especias.

COMBIATY

BROUILLY



Procedente de este clima, orientado al sur pleno, sobre rocas muy friables y de escasa profundidad, esta cuvée expresa un Gamay ligero y afrutado. La exposición soleada favorece el desarrollo de aromas de frutos negros, cereza y violeta, con un final fresco y prolongado. Clasificado desde 1874 por A. Budker entre los terroirs más distinguidos del Beaujolais, Combiaty encarna la elegancia y la autenticidad.

Etiqueta
alternativa

1895

BROUILLY



Cuvée exclusiva procedente de la parcela centenaria, se elabora únicamente en añadas excepcionales. Crianza prolongada de 30 meses en una sola barrica de 500 litros. Este vino expresa una profundidad, complejidad y delicadeza excepcionales, con una nariz delicada de vainilla, frutos negros, especias y bosque húmedo. Boca larga, voluptuosa y sedosa. Embotellada en tan solo 665 unidades, simboliza la excelencia y la autenticidad de la bodega.

BLANC

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Beaujolais-Villages Blanc, procedente del paraje Bois de Loyse y de sus suelos limoso-arcillosos, expresa un Chardonnay fresco y elegante, donde el fruto puro se combina con una sutil mineralidad y una hermosa vivacidad. Su nariz revela notas de acacia, cítricos, espin blanco y flores blancas.

Etiqueta
alternativa

LOS *BOURGOGNE*

Tintos o blancos, nuestros Bourgogne
ponen en valor las variedades
emblemáticas, Pinot Noir y Chardonnay,
cultivadas en el mismo clima: Bois de
Loyse.

PINOT NOIR

BOURGOGNE



Parcela limoso-arcillosa. Vinificado 100 % despalillado y luego criado durante 12 meses en barricas, de las cuales el 10 % son nuevas y el 90 % de 2 a 6 usos, seduce por su profundidad y su carácter afrutado. La estructura sedosa del vino resalta notas de pequeños frutos rojos y especias finas, con un delicado toque de vainilla. Puede disfrutarse desde ahora o ganar complejidad con el tiempo.

Etiqueta alternativa

CHARDONNAY

BOURGOGNE



Procedente de una parcela compuesta mayoritariamente de arcilla y cantos rodados, este Bourgogne blanc se vinifica con levaduras indígenas y directamente en barrica de roble. La crianza sobre lías durante 12 meses aporta concentración aromática, amplitud y textura. El vino expresa una hermosa mineralidad y un volumen armonioso, combinando notas mantecosas con aromas florales y cítricos.

Etiqueta
alternativa

CRÉMANT

BOURGOGNE



Elaborado exclusivamente con Chardonnay, este Crémant de Bourgogne seduce por su finura y frescura. La burbuja es delicada, realzada por aromas de frutos de pulpa blanca y flores blancas. En boca es recto y elegante, ofreciendo un hermoso equilibrio entre vivacidad y suavidad, con un final limpio y refrescante.

NUESTROS HERMOSOS *DESCUBRIMIENTOS*

Esta colección reúne vinos elaborados fuera del marco de las denominaciones, dando libre expresión a las variedades y a la creatividad de la bodega. Cada cuvée afirma una identidad propia, guiada por la búsqueda del placer, el equilibrio y la autenticidad.

GAMARET



Variedad de origen suizo, este vino se despalilla por completo y se vinifica lentamente para preservar la finura aromática y el equilibrio de la materia. La crianza de 30 meses en barrica de roble le aporta profundidad y complejidad.

El color es rojo granate. La nariz revela notas especiadas y de vainilla, acompañadas de un delicado toque de violeta. En boca es amplio y armonioso, sostenido por taninos suaves que evolucionan sobre aromas de cereza negra.

Etiqueta
alternativa

L'INATTENDU

MARSANNE



La vendimia se realiza más tardíamente para obtener uvas sobremaduras, ofreciendo una expresión aromática generosa y refinada: la nariz se abre con notas de melocotón maduro, albaricoque y miel. En boca se percibe una dulzura natural moderada (20 a 30 g/L de azúcares residuales), perfectamente equilibrada por una hermosa frescura. El conjunto es armonioso, con un final elegante y persistente.

BULLES DE GAMAY

PÉTILLANT ROSÉ



Este espumoso rosado, elaborado a partir de Gamay, seduce por su frescura y vivacidad. La nariz se abre con agradables aromas de pequeños frutos rojos y un sutil toque de durazno de viña. Su burbuja fina aporta ligereza y elegancia, convirtiendo a este vino en un compañero ideal para momentos relajados y conviviales.



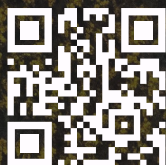
F A M I L L E

LE BOURLAY

En esta presentación de nuestros vinos, han podido percibir el espíritu de la Familia Le Bourlay: una historia de lugares, gestos y vinos moldeados por el tiempo. Si esta lectura ha despertado su curiosidad o su deseo de profundizar, nos encantaría continuar el intercambio con ustedes; no duden en visitarnos en la propiedad.

W W W . L E B O U R L A Y . F R

86 Impasse de Forétal
69820 VAUXRENARD
Tél. : +33 (0)6 80 89 45 01
le.bourlay@orange.fr



Este folleto está disponible en formato digital; escanee este **código QR** para consultarlo y compartirlo.