



F A M I L L E

LE BOURLAY





LE THIL

Le Château du Thil, situé à Vauxrenard, est un château de l'Histoire de France aux origines médiévales, demeuré dans la même famille depuis le XII^e siècle, dont les murs abritent un cuvage où prennent naissance nos vins.

Implantée à Vauxrenard, petit village perché à 500 mètres d'altitude, la famille Le Bourlay cultive la vigne sur des sols granitiques qui façonnent l'identité du domaine.

L'histoire débute au début du XX^e siècle avec Lucien Julien Le Bourlay, né à Paris en 1895. Depuis, quatre générations se succèdent, animées par

une même exigence de transmission, de précision et de respect du terroir.

La richesse du domaine repose sur une diversité de terroirs et de cépages, travaillés avec un savoir-faire hérité et continuellement réinterprété pour répondre aux attentes contemporaines.

Chaque cuvée exprime sa personnalité, guidée par le sol et le millésime, avec un élevage toujours pensé comme un accompagnement discret, au service de l'expression du vin.

Yann



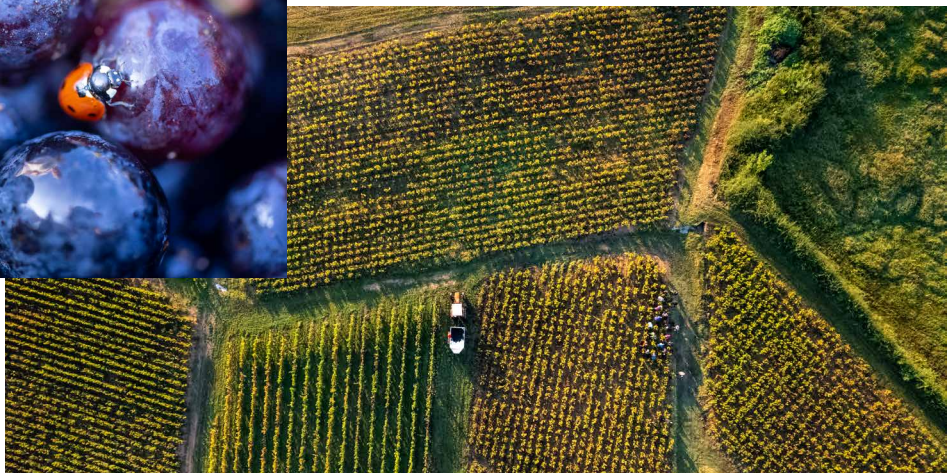
F A M I L L E

LE BOURLAY



Patrick

Odile



AU CŒUR DES VIGNES

Tout commence dans les vignes. Observer, comprendre, apprendre d'elle puis agir avec justesse : telle est notre façon de travailler. Nous suivons le rythme des saisons et du climat pour accompagner la vigne, sans jamais la brusquer, afin qu'elle donne le meilleur d'elle-même chaque année.

Notre domaine s'étend sur 9,5 hectares, majoritairement plantés de vieilles vignes de Gamay conduites en gobelet, fidèles à la tradition du Beaujolais. Les vignes plus jeunes, palissées, complètent ce paysage. Du nord au sud du Beaujolais, chaque parcelle repose sur un terroir

différent, apportant sa personnalité et sa nuance à nos vins.

Respecter la nature fait partie de notre engagement quotidien. Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE), nous encourageons la biodiversité dans et autour des vignes. Nous privilégions le travail manuel, tant pour l'entretien des vignes que pendant les vendanges. Ces dernières sont des moments très importants, où nous recevons chez nous nos personnes de confiance pour récolter les raisins à pleine maturité et en prendre le plus grand soin.

EN CAVE

En cave, nous restons fidèles à la même philosophie : faire simple et juste. Chaque millésime est différent, et nous nous adaptons à ce que la nature nous offre, pour le sublimer. Les vins sont élaborés au Château du Thil, avec une attention particulière portée à l'équilibre et à l'expression du fruit.

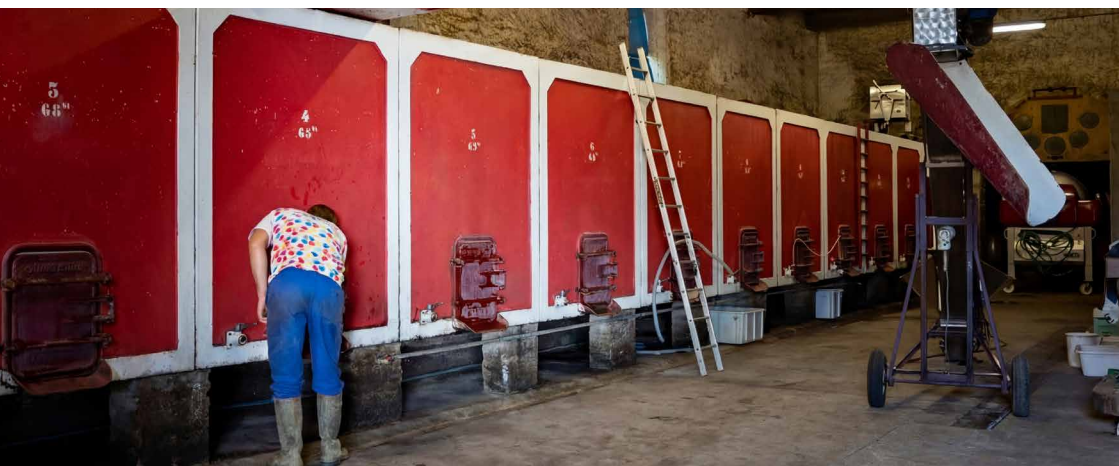
Nous accompagnons la nature avec soin et savoir-faire : les rouges, majoritairement vinifiés en égrappé, expriment souplesse et élégance, tandis que les blancs fermentent à basse température pour préserver fraîcheur et pureté des arômes.

Pour l'élevage, nous choisissons nos fûts pièce par pièce, parfois neufs, parfois déjà empreints d'histoire, afin de faire grandir

nos vins et de trouver le ton juste pour chaque cuvée. L'élevage se fait avec discrétion, afin de laisser le terroir s'exprimer sans artifice. Les mises en bouteille sont réalisées au domaine, dans un esprit d'indépendance et d'authenticité.

C'est un domaine à taille humaine, où chaque détail compte. En restant gardien de l'ensemble du processus, nous pouvons façonner nos vins, explorer de nouvelles idées et laisser chaque cuvée naître de petits essais, de découvertes et d'expérimentations.

Au final, notre ambition est simple : des vins sincères, gourmands et équilibrés, qui racontent au mieux leur origine et l'expression de nos terroirs.



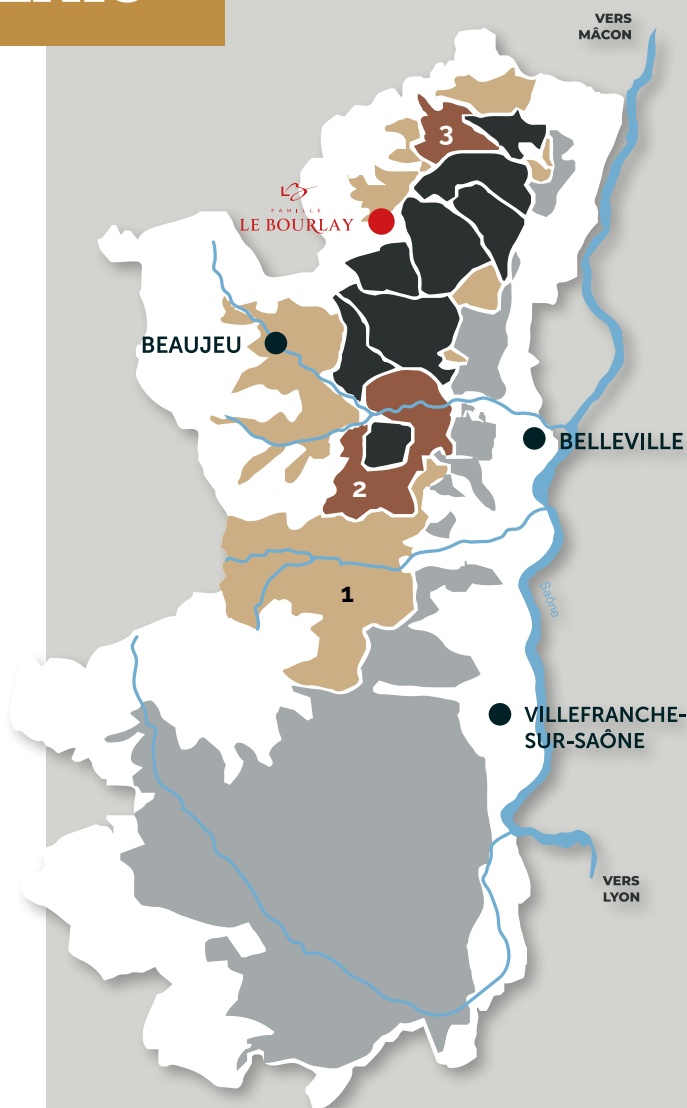
LE BEAUJOLAIS



Du Beaujolais-Villages aux crus Brouilly et Julié纳斯, les rouges du domaine déclinent une lecture précise du Gamay, portée par des sols sablonneux et sublimée, pour certaines cuvées, par un élevage en fût de chêne.

NOS APPELLATIONS

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



LES *BEAUJOLAIS*

Du Beaujolais-Villages aux crus Brouilly et Juliéna, les rouges du domaine déclinent une lecture précise du Gamay, portée par des sols sablonneux et sublimée, pour certaines cuvées, par un élevage en fût de chêne.

LE NOUVEAU

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Vin primeur, élégant avec un nez explosif de fruits rouges et une bouche souple et généreuse aux notes de griotte. Léger en alcool, il célèbre chaque année l'arrivée des premières vendanges et du nouveau millésime.

CHÂTEAU DU THIL

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Élaborée sur le lieu-dit Château du Thil, cette cuvée rend hommage à l'histoire viticole du site, figure majeure de l'histoire locale, marquée par son cuvage monumental construit en 1851. Elle exprime la fraîcheur et la gourmandise et captive par ses arômes de fruits rouges frais, de cerise et de framboise, soutenus par une belle touche florale.

MAYGA

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Vinifiée en levures indigènes, la cuvée Mayga révèle une expression authentique. Sa structure légère et soyeuse met en avant des notes de petits fruits rouges, d'épices douces, une délicate touche florale, ainsi que des tannins très fins. Ces levures naturelles permettent au vin de s'exprimer immédiatement sur le fruit ou, avec le temps, de gagner en complexité et en profondeur.

FOUGERETTE

JULIÉNAS



Élaborée sur ce lieu-dit, exposé au nord sur des sols profonds à pierres bleues, cette cuvée de Julié纳斯 bénéficie d'un élevage en foudre 12 mois, qui permet de préserver la fraîcheur et la pureté du fruit tout en affinant les tanins et en développant une texture élégante et souple. Le vin exprime des arômes de griotte et de fruits rouges, reflet du terroir unique.

Etiquette
alternative

FÛT DE CHÊNE

JULIÉNAS



Réalisée uniquement lors de belles années, lorsque le vin possède la structure nécessaire pour l'élevage en fût de chêne 12 mois, cette cuvée de Julié纳斯 révèle puissance et complexité. Les sols profonds à pierres bleues et l'exposition nord apportent fraîcheur et tension, tandis que le bois apporte des notes toastées et vanillées. Le Gamay s'exprime sur des arômes de cerise noire, de prune et d'épices,

COMBIATY

BROUILLY



Issu de ce climat, exposé plein sud, sur des roches très friables et de faible profondeur, cette cuvée exprime un Gamay gourmand et fruité. L'exposition ensoleillée favorise le développement d'arômes de fruits noirs, de cerise et de violette, avec une finale fraîche et longue. Classé dès 1874 par A. Budker parmi les terroirs les plus distingués du Beaujolais, Combiaty incarne l'élégance et l'authenticité.

Etiquette
alternative

1895

BROUILLY



Cuvée exclusive issue de la parcelle centenaire, elle est réalisée uniquement lors des très grands millésimes. Élevage long de 30 mois dans un seul fût de 500 litres.

Ce vin exprime profondeur, complexité et finesse exceptionnelles, avec un nez délicat de vanille et de fruits noirs, d'épices et de sous-bois. Bouche longue, voluptueuse et soyeuse. Tirée à seulement 665 bouteilles, elle symbolise l'excellence et l'authenticité du domaine.

BLANC

BEAUJOLAIS-VILLAGES



Beaujolais-Villages Blanc, issu du lieu-dit Bois de Loyse et de ses sols limono-argileux, exprime un Chardonnay frais et élégant, où le fruit pur se mêle à une minéralité subtile et à une belle vivacité. Son nez dévoile des notes d'acacia, d'agrumes, d'aubépine et de fleurs blanches.

Etiquette
alternative

LES *BOURGOGNE*

Rouges ou blancs, nos Bourgognes
mettent en valeur les cépages
emblématiques que sont le Pinot Noir
et le Chardonnay, plantés sur le même
climat : Bois de Loyse

PINOT NOIR

BOURGOGNE



Bourgogne Rouge
Parcelle limono-argileuse.
Vinifié 100% égrappé puis
élevé pendant 12 mois en
fûts, dont 10 % de fûts neufs
et 90 % de fûts de 2 à 6 vins,
il séduit par sa profondeur
et son fruité. La structure
soyeuse du vin met en
valeur des notes de petits
fruits rouges et d'épices
fines, avec une délicate
touche de vanille. Il peut être
apprécié dès maintenant
ou se complexifier avec le
temps.

Etiquette
alternative

CHARDONNAY

BOURGOGNE



Bourgogne Blanc
Issu d'une parcelle composée majoritairement d'argile et de galets roulés, ce Bourgogne blanc est vinifié en levures indigènes et directement en fût de chêne. L'élevage sur lies pendant 12 mois apporte concentration aromatique, ampleur et texture. Le vin exprime une belle minéralité et un gras harmonieux, mêlant des notes beurrées à des arômes floraux et d'agrumes.

Etiquette
alternative

CRÉMANT

BOURGOGNE



Crémant de Bourgogne
Issu exclusivement de
Chardonnay, ce Crémant
de Bourgogne séduit par sa
finesse et sa fraîcheur. La
bulle est délicate, portée
par des arômes de fruits
à chair blanche, de fleurs
blanches. La bouche est
droite et élégante, offrant un
bel équilibre entre vivacité et
rondeur, avec une finale nette
et rafraîchissante.

NOS BELLES *DÉCOUVERTES*

Cette collection réunit des vins élaborés en dehors du cadre des appellations, laissant libre cours à l'expression des cépages et à la créativité du domaine. Chaque cuvée affirme une identité propre, guidée par la recherche de plaisir, d'équilibre et d'authenticité.

GAMARET



Cépage d'origine suisse, ce vin est entièrement égrappé et vinifié lentement afin de préserver la finesse aromatique et l'équilibre de la matière. L'élevage de 30 mois en fût de chêne lui apporte profondeur et complexité.

La robe est rouge grenat. Le nez dévoile des notes épicées et vanillées, accompagnées d'une délicate touche de violette. La bouche est ample et harmonieuse, portée par des tanins souples qui évoluent sur des arômes de cerise noire.

Etiquette
alternative

L'INATTENDU

MARSANNE



La récolte est réalisée plus tardivement pour des obtenir des raisins en surmaturité, offrant une expression aromatique généreuse et raffinée : le nez s'ouvre sur des notes de pêche mûre, d'abricot et de miel. La bouche est portée par une sucrosité naturelle mesurée (20 à 30 g/L de sucres résiduels), parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. L'ensemble est harmonieux, avec une finale élégante et persistante.

BULLES DE GAMAY

PÉTILLANT ROSÉ



Ce pétillant rosé, élaboré à partir de Gamay, séduit par sa fraîcheur et sa vivacité. Le nez s'ouvre sur de jolis arômes de petits fruits rouges et une subtile touche de pêche de vigne. Sa bulle fine apporte légèreté et élégance, faisant de ce vin un compagnon idéal pour les moments décontractés et conviviaux.



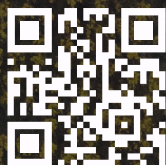
F A M I L L E

LE BOURLAY

Dans cette présentation de nos vins, vous avez pu apercevoir l'esprit de la Famille Le Bourlay, une histoire de lieux, de gestes et de vins façonnés par le temps. Si cette lecture a éveillé votre curiosité ou votre envie d'aller plus loin, nous serions heureux de prolonger l'échange ensemble, n'hésitez pas à nous rendre visite au domaine.

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



cette brochure est disponible numériquement, scannez ce QR CODE
pour la consulter et la partager