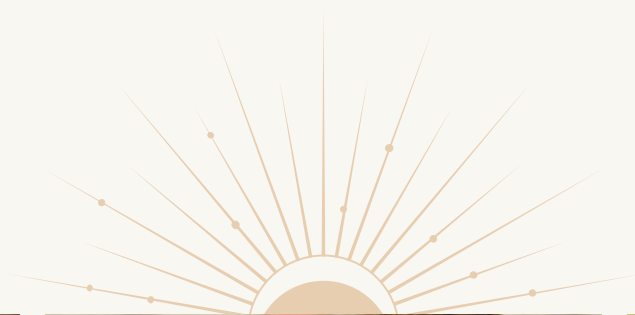


CHAMPAGNE  
Francis Boulard & Fille

# UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS



# L'HISTOIRE DE CHAMPAGNE FRANCIS BOULARD & FILLE

1952

*Raymond Boulard, fils de Julien Boulard, décide de procéder à la vinification et à la mise en bouteille du champagne, marquant ainsi le début de la production officielle de la maison.*

1964

Les premières vignes sont plantées sur les sols siliceux du massif de Saint-Thierry dans la Montagne de Reims. La première parcelle, « Les Murtets », a été plantée en 1965, offrant une vue remarquable sur le village de Cormicy. Deux ans plus tard, des vignes de Chardonnay ont été plantées sur « Les Rachais », toujours sur le massif de Saint-Thierry. Au total, cela représente environ 2 hectares situés sur ce massif, au nord-est de la Montagne de Reims.

1973

Création de la Maison Boulard Frères par Raymond, Francis (son frère) et leur sœur. Francis Boulard se consacre au vignoble, adoptant progressivement une culture plus respectueuse de l'environnement et de la santé de la vigne.

1980

Création de la Maison Boulard & Fils, qui donne un nouvel élan à l'entité Boulard. Francis Boulard introduit la viticulture biologique, réintroduit l'élevage en barrique et s'inspire progressivement de la biodynamie, cherchant à nourrir la terre et à donner à ses vins un style plus terrien et raffiné.

2009

Delphine Boulard, fille de Francis, rejoint l'entreprise familiale, perpétuant ainsi la tradition de la famille d'élaborer des champagnes alliant grande finesse et belle vinosité.

2019

Quentin, le petit-fils de Francis et Jeanne, rejoint le domaine aux côtés de sa mère, ainsi que Mathieu, le mari de Delphine, pour contribuer à la gestion de la maison.



# LES MURGIERS

50 % meunier , 31 % chardonnay , 19 % pinot noir  
Sols argilo-calcaires de la Vallée de la Marne et du Massif de St  
Thierry. Age moyen des parcelles : 35 ans.

Les Murgiers incarne la cuvée classique de notre gamme et  
représente 40% de notre production.

Vinification en petits fûts de chêne anciens. Fermentation  
alcoolique spontanée par les levures naturelles indigènes.  
Fermentation malolactique réalisée.

Vendange dominante 2021 + 50% de vins de réserve - Dosage Brut  
Nature : 0 g / L.

CERTIFIÉ BIO ECOCERT FR BIO - 01 ET BIODYVIN



# LES VIEILLES VIGNES

## – BLANC DE BLANCS –

Chardonnay du Massif de St-Thierry, sur les sols calcaires siliceux de la parcelle Murtet. Culture biologique certifiée Ecocert depuis 2004

- Culture et vinification biodynamiques / calendrier lunaire pour l'application de tisanes, silice et fumier, ainsi que pour la vinification : mise en bouteille et dégorgement, fermentation spontanée avec levures indigènes. Pas de collage. Fermentation malolactique réalisée. Vinification en barriques et demi-muids de 12 vins.

Dosage : Brut Nature : 0 g./L. Récolte 2021.

CERTIFIÉ BIO ECOCERT FR BIO - 01 - 3ÈME ANNÉE BIODYVIN



# LE MURTET – PETITE MONTAGNE – 2019

60% pinot noir et 40% chardonnay de la parcelle Murtet.  
L'assemblage est réalisé dès la cueillette des raisins dans le pressoir, pour assurer symbiose et cohésion. L'harmonie du vin est accentuée par la vinification et l'élevage en demi-muids neufs. Un léger bâtonnage des lies complète la structure du vin. Fermentation spontanée avec des levures indigènes, sans collage ni fermentation malolactique.

Dosage : Brut Nature : 0g/l  
Certifié BIO ECOCERT FR BIO - 01



# MAILLY CHAMPAGNE

## – GRAND CRU –

60% de pinot noir et 40% de chardonnay issus des parcelles du terroir Mailly Champagne - Montagne de Reims. Les raisins sont assemblés au pressoir pour assurer symbiose et cohésion.

L'harmonisation de ce vin est accentuée par la vinification en foudres. Fermentation spontanée avec les levures indigènes, sans collage ni fermentation malolactique.

Dosage : Brut nature : 0 g./L - 2022 Récolte  
Vin en conversion à l'agriculture biologique - BIODYVIN



# LES RACHAIS 2016

Chardonnay sur sol siliceux - terroir calcaire du Massif de St Thierry. Premiers raisins issus d'une partie de notre vignoble en conversion bio-dynamique ; vigne de 55 ans, sélection massale de Chardonnay de Bourgogne. Levures indigènes naturelles.

Vinification en petits fûts de chêne de 8 vins, sur lies avec batonnages en Jour Fruit. Pas de collage ni de filtration. Récolte et mise en bouteille le Jour Fruit (calendrier lunaire).

Brut Nature : dosage 0 g/l

Vin certifié BIO issu de l'agriculture biologique

Contrôlé par ECOCERT FR BIO - 01



# PETRAEA V

Réserve perpétuelle de 50% des récoltes 2012 - 2013 - 2014 - 2015 et 50% de la récolte 2016. Pour chacune de ces années de référence, 50% de la nouvelle récolte est ajoutée à l'assemblage. Terroir : Sol calcaire siliceux cormicé de la parcelle Murtet. Dosage Brut Nature : 0 g. / L - 100 % pinot noir

Vinification et élevage en fûts de chêne (*Quercus Petraea*). Levures indigènes naturelles. Vinification sans filtration ni collage. Prise de mousse limitée à une pression de 5 atmosphères/cm<sup>2</sup> (6 atmosphères pour nos cuvées classiques), pour obtenir une mousse fine et discrète, afin d'accentuer la structure et le caractère vineux de cette cuvée, tout en préservant son élégance.

CERTIFIÉ BIO ECOCERT FR BIO - 01



# ROSÉ DE SAIGNÉE 2018

Assemblage de parcelles : 100% meunier de Cuchery - Vallée de la Marne

Macération de 12 heures, saignée et mise en barriques pour la fermentation alcoolique et malactique. Les vins resteront sur lies pendant près de 10 mois, où le développement aromatique sera accentué par de légers bâtonnages au cours de l'élevage.

Levures indigènes pour la fermentation.

Dosage extra brut : 3 g/L

CERTIFIÉ BIO ECOCERT FR BIO - 01



# LES RACHAIS ROSÉ 2014 EXTRA BRUT

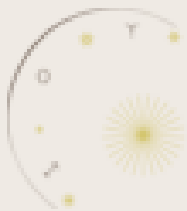
Pinot Noir sur des sols calcaires siliceux du Massif de St Thierry. Premiers raisins issus d'une partie de notre vignoble en conversion bio-dynamique - vignes de 30 ans. Rosé de saignée : macération de 10 heures. Levures indigènes naturelles. Vinification en petits fûts de chêne anciens, sur lies avec batonnages le jour du fruit (calendrier lunaire biodynamique). Fermentation malolactique réalisée. Pas de collage ni de filtration.

Récolte et mise en bouteille le jour du fruit (calendrier lunaire).

Millésime 2014 - Extra Brut dosage : 3 g. / L.

Certifié Bio AB - vin issu de l'agriculture biologique - Contrôlé par ECOCERT FR BIO - 01





C H A M P A G N E  
Francis Boulard & Fille



## **CHAMPAGNE FRANCIS BOULARD**

13 rue de la Censé Flancourt  
51170 Faverolles-et-Coëmy - France

Tél. + 33 (0)3 26 61 52 77

<https://francis-boulard.com/>



@francisboulardetfillechampagne