

Le tournant

Saskia et Maurice Goetschy n'étaient pas destinés à devenir vignerons. Ils ont commencé leur carrière dans un cabinet d'avocats luxembourgeois, c'est là que les jeunes avocats se sont rencontrés et ont rapidement fondé une famille.

Ils ont toujours été très attachés à la nature et ont saisi toutes les occasions de s'aventurer à la campagne : que ce soit en Alsace, berceau de la famille de Maurice, ou en Occitanie, où Els, la mère de Saskia, avait acheté le château de Boucarut dans les années 1990. Els, qui est originaire des Pays-Bas, et son mari espagnol ont d'abord exploité les quelques vignobles. Aujourd'hui, Els aime toujours organiser des concerts de musique classique et de jazz dans la chapelle adjacente du XVIII^e siècle.

En 2017, les vignobles voisins, qui appartiennent historiquement au domaine viticole de Boucarut, sont mis en vente. Maurice et Saskia y voient une opportunité de changer leur vie. Pour préserver à la fois la richesse de ce domaine étendu et le bien-être de leur famille, ils ont converti tous le vignoble à l'agriculture biologique.

Le Château de Boucarut dispose désormais de 20 hectares de terres autour de la bastide. Il produit principalement des vins en cru Lirac, un trésor des Côtes du Rhône méridionales, qui produisent des vins expressifs et délicats depuis l'Antiquité.

Saskia et Maurice Goetschy
vignerons à F-30150 Roquemaure
info@boucarut.com - www.boucarut.com

CHÂTEAU BOUCARUT

Vins des Côtes du Rhône méridionales

Le Terroir

Notre terroir, typique de l'appellation Lirac, est principalement constitué de sable, mais aussi de galets roulés; ensemble, ils donnent à nos vins force et élégance.

Philosophie au vignoble

La qualité de nos raisins est notre priorité. Nous tenons à limiter autant que possible l'utilisation de pesticides : nos vignes nous offrent ainsi une réelle diversité.

Philosophie au chai

Au chai nous limitons également les intrants, notamment les sulfites et préférons la fermentation avec des levures indigènes.

Grâce à un travail minutieux, nous créons des vins qui expriment notre terroir et les différents millésimes.

