



PHOTOGRAPHIES ÉRIC BOISSENOT

Ma deuxième passion est la photographie. Je trouve ma plus grande inspiration dans les paysages, les lignes et les tracés des cours d'eau, les reflets des eaux endormies ou le réalisme poétique. J'expose en ce moment et jusqu'en mars 2013 au Château Brane Cantenac. C'est à la suite de leur première expo photo en 2010 sur le thème «Brane vu par...» que Henri Lurton et Christophe Capdeville m'ont proposé de réaliser une série sur ce thème. Mon souhait était de réaliser des images pour la plupart en extérieur à la chambre photo grand format en argentique. J'ai également réalisé les développements et les tirages sur du papier barité fabriqué au Japon.

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2012
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

PORTRAITS D'ACTEURS



► Eric Boissenot

Je suis né en 1969 et j'ai débuté dans la vinification avec mon père Jacques Boissenot à l'âge de 14 ans à la propriété familiale, il a su me transmettre ses connaissances et son amour pour le vin.

► Contact :

Laboratoire Boissenot Tel : 05 56 58 98 36

Exposition à Brane Cantenac <http://www.brane-cantenac.com/tag/eric-boissenot/>

Plus de photos :

www.spirit-photo.fr/recherche.php?fonds=photo&q=boissenot

ÉRIC BOISSENOT

“Je considère que chaque **cru** a son **caractère propre** et que dans toute action sur le **raisin** ou les **vins**, on doit en **être respectueux**.”

J'ai obtenu mon diplôme d'œnologue de la faculté de Bordeaux en 1991 à l'âge de 22 ans ; C'est à cette période que je débute mon métier d'œnologue consultant avec mon père ou seul dans quelques propriétés. Je considère



que chaque cru a son caractère propre et que dans toute action sur le raisin ou les vins, on doit en être respectueux. La complexité globale de la matière, est plus directement liée à la qualité du terroir, elle explique la hiérarchie des crus. Que la matière soit riche ou moins riche le plaisir à la dégustation peut-être tout aussi grand si l'on abouti grâce à l'assemblage à sa plus belle expression.

En 1993 j'ai étudié de concert un DEA d'œnologie-ampélogie et un doctorat d'œnologie-ampélogie que j'ai obtenu en 1997 (sous la direction des professeurs Gérard Seguin et Yves Glories) après 5 années d'études sur les sols viticoles du Médoc et leurs relations avec la qualité du raisin et des vins.

J'ai toujours gardé des relations étroites avec la faculté d'œnologie de Bordeaux et j'y donne des cours pour le DUAD (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation) et les Formations Professionnelles Continues (Actuellement ISVV).

LABORATOIRE BOISSENOT



“Nous conseillons aujourd'hui **180** propriétés dont de nombreux **crus** en Médoc : Lafite **Rothschild**, Latour, **Margaux**,...”

Le laboratoire a été créé en 1972 par mon père Jacques Boissenot, œnologue-consultant formé par Emile Peynaud avec lequel il a travaillé pendant plus de 10 ans. Il venait alors de mettre en place le laboratoire de la chambre d'agriculture de Pauillac.

Nous conseillons aujourd'hui 180 propriétés dont de nombreux crus en Médoc : Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Léoville Las Cases, Léoville Barton, Ducru Beaucaillou, Grand puy Lacoste, Branaire Ducru, Rauzan Ségla, Sigalas Rabaud ; et à l'étranger : Concha y Toro au Chili, Alpha Estate en Grèce, Siro Pacenti en Toscane, Vallegarcia en Espagne....

