



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Bourgogne Montre-Cul

Voici un terroir historique de l'ancien vignoble de Dijon déjà réputé sous les Ducs de Bourgogne.

Nous lui accordons une vinification parcellaire depuis l'époque du père de Bernard Bouvier.

L'étymologie, qui relie le nom à la possibilité de voir sous les jupes des femmes lorsqu'elles travaillent, explique assez bien la pente du coteau.

Cette parcelle (0,37 ha) est constituée de vieilles vignes de 50 ans qui donnent, sur les éboulis calcaires qui constituent le sol, des raisins d'une belle maturité aux tanins fins.

Le Bourgogne « Montre-cul » est un vin aux arômes expressifs de fruits rouges et noirs mûrs. Grâce à sa trame tannique et élégante, il constitue une parfaite introduction aux appellations villages de la Côte de Nuits.

Si vous pouvez le déguster dès son plus jeune âge, de vieilles bouteilles conservées dans la famille montrent qu'il peut vieillir 10 à 20 ans dans les meilleurs millésimes.

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines avant les vendanges. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Vinification

Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermo-régulées. Une moyenne de 50 % de vendanges entières est intégrée suivant le millésime.

Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. L'élevage dure environ 12 mois en fûts et 6 mois de cuves.

Les mises se font en réduisant les apports de SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire .



site en construction

Accord mets et vins

La charcuterie, les plats de viande braisée et la cuisine régionale accompagnent à merveille ce vin. Les viandes grillées, spécialement le boeuf, s'associent harmonieusement avec le Bourgogne Montre-Cul.

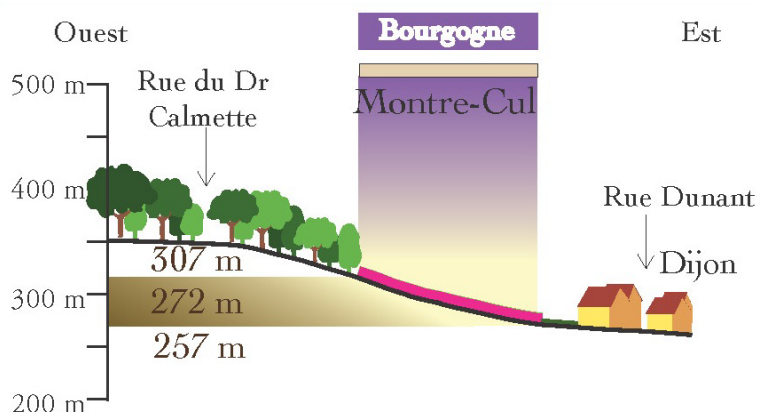


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Bourgogne Montre-Cul

Paysage



Situé au coeur du coteau viticole, à la limite septentrionale du vignoble de la Côte, à l'ouest des premières maisons dijonnaises, le climat s'étend de 257 à 307 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 272 mètres. La pente est faible à forte (2 à 13%) avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Sol et sous-sol

Deux entités géologiques distinctes coexistent en Montre-Cul.

- La partie la plus basse et la plus plate à l'est du climat est composée de **marnes** très pauvres en pierres.

- Le Calcaire de Comblanchien qui se situe au-dessus des vignes, influence fortement la nature des sols viticoles du Montre-Cul. En effet, les calcaires orientés plein Est ont subi au cours de la dernière période glaciaire, il y a vingt mille ans, une intense fragmentation, et les **graviers de Calcaires de Comblanchien** d'une taille de un à deux centimètres sont venus s'accumuler sous formes d'éboulis en bas du relief. Ce matériau possède des capacités très drainantes et est un excellent substrat pour la culture de la vigne. Sous ces éboulis caractéristiques également du Clos-du-Roy, appelés aussi localement «**grèzes litées**», l'Oolithe Blanche peut être enfouie de plus d'une dizaine de mètres.

