



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Chambolle-Musigny 1er cru Les Sentiers

Ce premier cru doit probablement son nom à une très ancienne voie de circulation, un étroit chemin. Aux pieds des Bonnes-Mares, « Les Sentiers » en héritent la vigueur racée associée à une texture satinée qui prend son temps pour se révéler. Un premier cru qui aime vieillir harmonieusement avec ses tanins appuyés qui évoluent avec grâce et sa vivacité alerte. Une synthèse de la force et de la délicatesse. Sa robe joue sur le pourpre comme son célèbre voisin, ses arômes associent les fruits noirs aux évocations de pivoine, avec une exquise touche de poivre blanc.

Les raisins vinifiés par le domaine proviennent d'une petite parcelle de 0,25 ha de vignes âgées de 45 ans.

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. Seules les premières pressions sont conservées pendant le pressurage. L'élevage dure environ 18 mois en fûts à 15 % neufs.

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

Il accompagnera volontiers une terrine de faisan ou de lièvre, une saucisse aux truffes, une poularde, un carré de veau aux morilles, une côte de veau normande ou une pintade aux pommes.

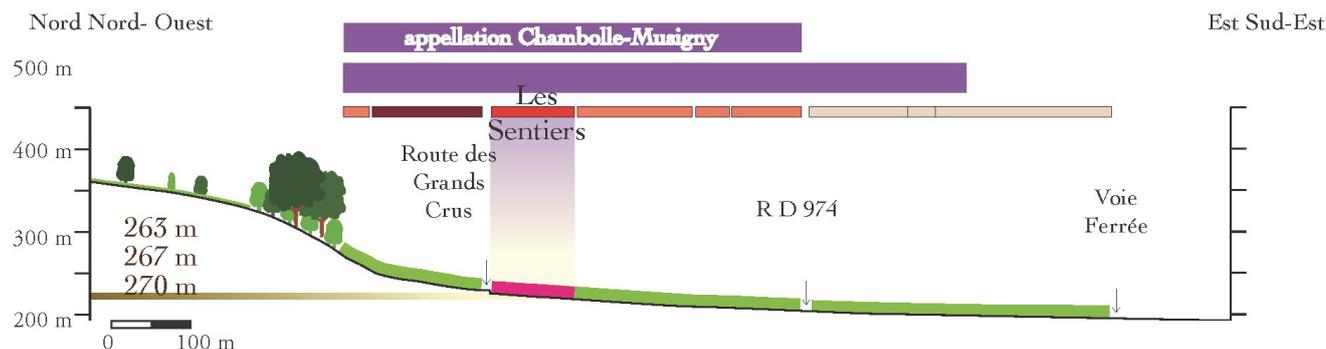


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Chambolle-Musigny 1er cru Les Sentiers

Paysage



Situé juste en-dessous des Bonnes Mares, et à la limite avec l'appellation Morey-Saint-Denis, à l'est de la route des Grands Crus, le climat s'étend de 263 à 270 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 267 mètres. La pente est modérée, avec une valeur moyenne de 4,5 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol des Sentiers est complexe mais exclusivement constitué de calcaires.

- La partie occidentale est constituée de **Calcaire de Ladoix**.

- La partie médiane repose sur les **Calcaires de Prémieux**

- La partie basse repose sur les **Calcaires de Comblanchien**.

Un tout petit secteur au sud du lieu-dit repose sur les **conglomérats de couleur saumon**, déposés lors de la création du relief de la Côte.

Les deux-tiers occidentaux sont recouverts par un placage d'argiles à chailles qui se sont formés au cours du quaternaire suite à l'altération des calcaires sur le coteau.

Les sols argilo-limoneux, épais de 60 à 80 cm, sont riches en pierres anguleuses et en vieilles chailles.

