



Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER

# Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

Cette cuvée est parfaitement représentative de l'appellation puisqu'elle est issue de plusieurs petites parcelles réparties sur la commune (vignes âgées de 60 ans) pour une surface totale de 0,55 ha.

Le Chambolle-Musigny est un vin qui conjugue l'élégance et la complexité des vignes du centre du village avec la vigueur de celles issues des limites de l'appellation Morey-Saint-Denis.

Les vieilles vignes apportent beaucoup de profondeur et un fruité savoureux et complexe : cerise, framboise, épices, violette. Vous trouverez une finale persistante qui s'étire sur une finale saline.

Malgré une vraie capacité de garde, vous pourrez le consommer dans les 5 premières années en le préparant 1 heure en carafe avant service.

### 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 20 % neufs.

Les mises se font en réduisant les apports de SO<sub>2</sub>. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire .



site en construction

### Accord mets et vins

*Il accompagnera volontiers un rôble de lièvre à la crème, un rôti de veau en croûte, une terrine de lièvre ou un wok de poulet.*



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

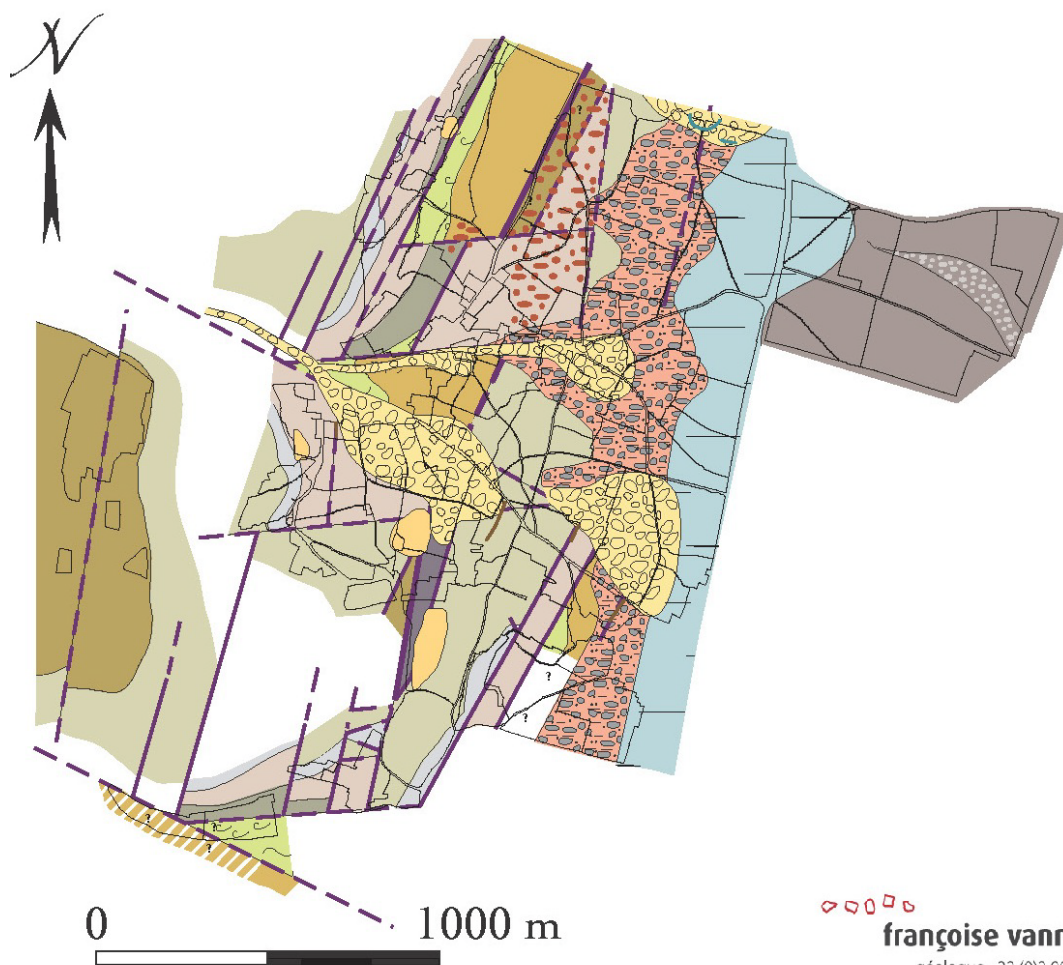
## Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

### Paysage

Situées sur l'ensemble du coteau viticole, les parcelles sont à des altitudes variables, avec une pente faible à forte, pour des vignes qui sont exposées à l'Est Sud-Est.

### Sol et sous-sol

Le sous-sol des parcelles de Chambolle-Musigny vieilles vignes est le reflet de l'appellation. La diversité y est forte, ce qui entraîne par là-même une large palette de sols.



françoise vannier

géologue - 33 (0)3 80 42 96 99