



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Fixin Crais de Chêne

Sans soufre ajouté

Les Crais de Chêne est un lieu-dit situé sur le cône alluvial entre les villages de Couchey et de Fixin. La parcelle de 1,7 ha est composée de sols de cailloutis d'éboulement calcaires mêlés à de l'argile. L'âge des vignes de 55 ans et une maturité complète des raisins permettent d'avoir des tanins accomplis. Le Fixin « Crais de Chêne » est un vin au caractère souvent solaire qui vous montrera une matière structurée par des tanins affirmés, une franche minéralité et une finale saline. Le temps permet au vin de fondre sa texture et les arômes sauvages de jeunesse laissent place à une expression plus complexe (fruit/fleur). Il a beaucoup d'énergie.

C'est un vin solide qui a un bon potentiel de garde de 5 à 15 ans.

A tous les stades de la vinification, nous ne faisons **AUCUN apport en soufre.**

Carafage conseillé seulement si le vin est réduit.



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 12 mois en fûts (20 % neufs) et 6 mois de cuves.

Les périodes de mises en bouteilles sont choisies en fonction du calendrier lunaire.

Accord mets et vins

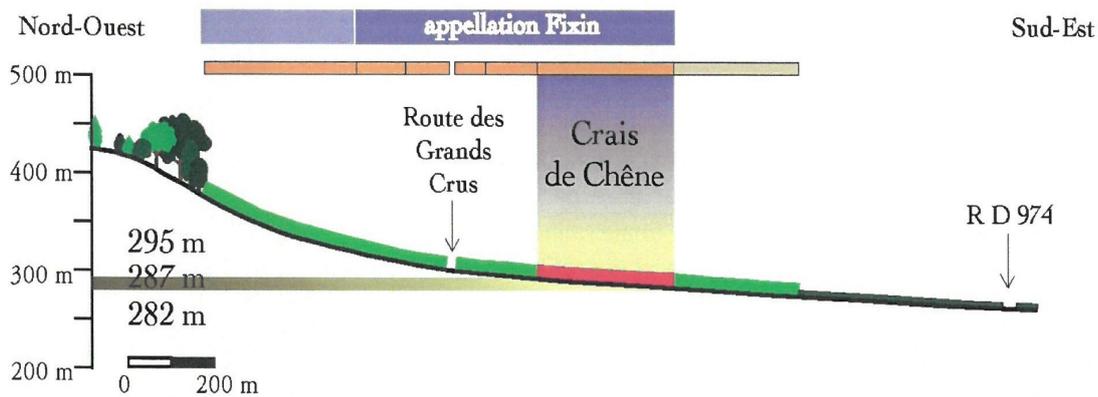
Il accompagnera volontiers une viande cuisinée comme un émincé de bœuf aux champignons noirs et sa réduction de soja, une côte de bœuf et son jus au moût de raisin, un mignon de porc à l'aigre-doux, un cuissot de chevreuil.



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Paysage



Situé au cœur du coteau viticole, au nord du village de Fixin, le climat s'étend de 282 à 295 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 287 mètres. La pente est faible avec une valeur moyenne de 3 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud-Est.

Sol et sous-sol

Les Crais de Chêne présentent deux entités géologiques.

- La majeure partie du climat est sur les cailloutis mêlés d'argile du cône alluvial qui s'est épandu au débouché de la vallée sèche (combe) au nord du hameau de Fixey. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne.

- Le sous-sol du secteur Nord-Ouest est composé de marnes, donnant des sols plus lourds, moins drainants.

