



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin 1er cru Les Champeaux

Situé dans la partie nord de l'appellation, le Gevrey-Chambertin 1er cru Les Champeaux est situé en plein coteau sur un terroir constitué exclusivement de Calcaire à Entroques. Les 0,22 ha de très vieilles vignes, 65 ans en moyenne, donne dans ce terroir caillouteux des raisins sains, concentrés régulièrement marqués par une belle maturité.

Le vin est dense, consistant avec une couleur éclatante très soutenue. Riche en bouche, la matière est profonde et savoureuse avec une finale persistante qui révèle une rampe tannique racée. L'expression aromatique mêle des notes de réglisse, d'épices et de fruits noirs avec des nuances plus délicates de violette.

D'une capacité de garde de 10 à 20 ans, il est conseillé de le carafier 1 heure pour l'aborder dans sa jeunesse.



site en construction

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 SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.

Accord mets et vins

Il accompagnera volontiers un filet de biche aux aïelles fraîches, aux fruits et légumes d'automne, avec son cromesquis de châtaignes, mais aussi les fromages de caractères.

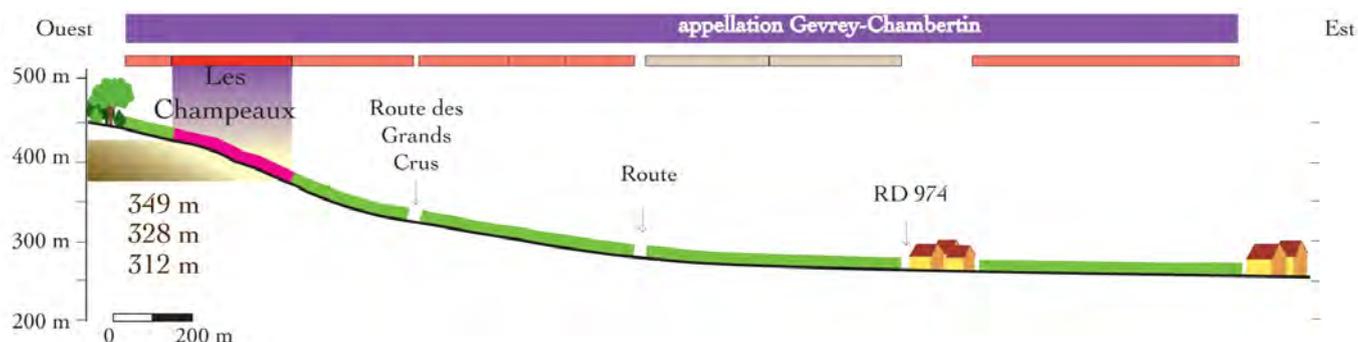


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin 1er cru Les Champeaux

Paysage



Situé dans la partie haute du coteau septentrional de l'appellation, le climat s'étend de 312 à 349 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 328 mètres. La pente est significative avec une valeur moyenne de 6% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol des Champeaux est exclusivement constitué par les **Calcaires à Entroques**, qui se marquent dans le paysage par la présence de nombreux murs et murgers de pierre ocre.

Les sols limono-argileux sont riches en pierres calcaires.

