



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin 1er cru Les Fontenys

« Les Fontenys » est voisin des grands crus Mazis-Chambertin et Ruchottes-Chambertin dans sa limite sud, la parcelle que nous vinifions occupe 0,40 ha de vignes âgées de 45 ans sur un sol argilo-calcaire à bonne teneur en cailloux/cailloutis.

Vous trouverez dans ce 1er cru « Les Fontenys » un vin charnu porté par des tanins consistants mais enrobés. L'expression est complexe avec des fruits rouges (cerise, fraise), de la réglisse et des notes de pétales de fleurs (pivoine, rose noire). Cette texture ferme et soyeuse s'exprime en longueur sur une finale velours. C'est une excellente introduction aux grands crus de l'appellation.

Doté d'une vraie capacité de garde de 10 à 20 ans, 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 SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

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.

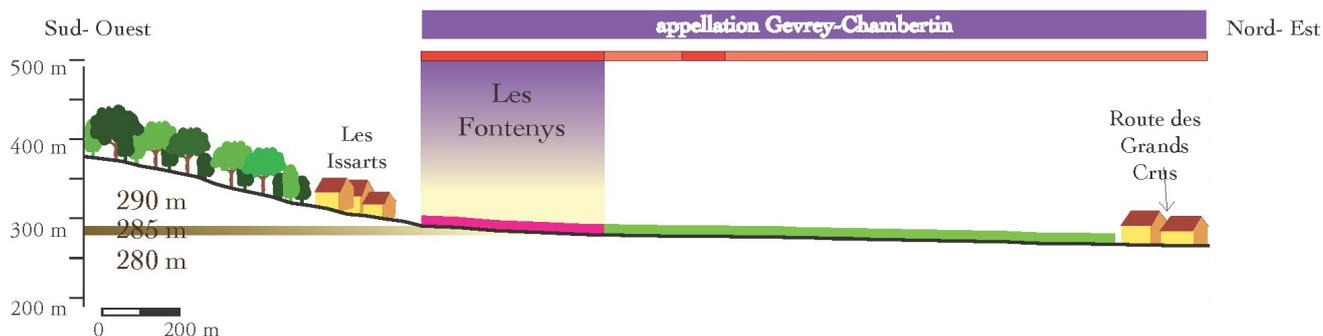


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin 1er cru Les Fontenys

Paysage



Situé au sud de la Combe Lavaux, et initiant le coteau viticole des grand crus, à l'ouest de la route des Grands Crus, le climat s'étend de 280 à 290 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 285 mètres. La pente est forte avec une valeur moyenne de 14 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Nord-Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol des Fontenys est complexe.

- La partie occidentale, la plus haute, est constituée de Calcaire de Prémieux.

- La partie basse repose sur les limons et les cailloutis du cône alluvial qui s'est mis en place au débouché de la Combe Lavaux.

Les sols, d'épaisseur croissante du haut vers le bas du lieu-dit, sont riches en pierres anguleuses en haut, et en limons et galets en bas.

