



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin “Racine du temps” Très Vieilles Vignes

Voici le nom d’une cuvée issue de deux parcelles (Le Créot et Pince-vin pour un total de 1 ha) de très vieilles vignes de 90 ans qui produisent des raisins millerandés. Deux origines de terroirs se conjuguent : cailloutis calcaire et substrat de roches dures pour l’une, marneux pour l’autre.

Le Gevrey-Chambertin « Racine du temps » concentre toutes les qualités d’un grand vin du domaine. Il est marqué par l’intensité et la profondeur des très vieilles vignes. Vous dégusterez un vin à la texture très concentrée dont la viscosité nappe la bouche sans aucune lourdeur ni sucrosité. Son expression, très complexe, mêle des notes de fruits mûrs concentrés, de violette, de terre de bruyère, de racines épicées, d’agrumes avec toujours une fraîcheur qui conclue sur une très longue finale offrant une grande suavité.

Vous pourrez garder ce vin 15 ans et plus de façon évidente.

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 30 % 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 s’associera avec toutes les cuissons du boeuf, le gibier, les civets, une côte de veau braisée, un foie de veau et son jus au cumin, un chapon farci aux champignons et foie gras et son jus simple.

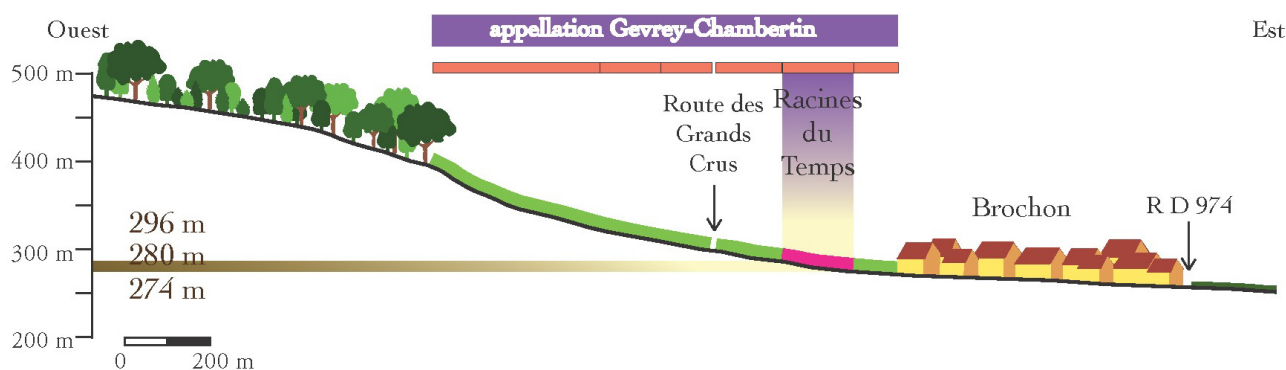


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin “Racine du temps” Très Vieilles Vignes

Paysage



Situé au cœur du coteau viticole, au sud du village de Brochon, les parcelles s'étendent de 296 à 274 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 280 mètres. La pente est significative avec une valeur moyenne de 6 % pour les parcelles. L'exposition est Sud Sud-Est, avec une protection des vents froids du Nord assurée par le château de Brochon.

Sol et sous-sol

La cuvée «Racine du temps» est issue d'entités géologiques distinctes.

- Le lieu-dit «les Créots» est très calcaire, avec des cailloutis mêlés d'argile du cône alluvial au Nord et des Calcaires de Comblanchien recouverts d'un sol assez épais sur le reste du lieu-dit.
- Le lieu-dit «Pince-vin» est plus marneux, sur les dépôts oligocènes.

