



Grands Vins de Bourgogne

# DOMAINE RENÉ BOUVIER

## Gevrey-Chambertin

Nous arrêtons « La Justice » et « Les Jeunes Rois » au bénéfice d'un **assemblage de 7 différents terroirs**, argileux, calcaire et constitués de cailloutis d'éboulement.

Chaque terroir apporte ses **marqueurs différents et ses qualités complémentaires** : nous obtenons au final un vin très complet, représentant parfaitement l'appellation de Gevrey-Chambertin.

Les terroirs caillouteux et calcaires vont amener la finesse et la minéralité alors que les terroirs argileux, eux, apportent la puissance, la profondeur et les tannins.

- **Les Jeunes Rois** : argile du cône alluvial profond et assez épais
- **La Justice** : cailloutis d'éboulement de combe (calcaire)
- **Aux Corvées** : argileux
- **Croix des Champs** : argileux
- **Les Crais** : cailloutis d'éboulement de combe (calcaire)
- **Le carré Rougeaud** : argileux en début de coteau
- **Billard** : cailloutis d'éboulement de combe (calcaire)

### 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 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.

### Accord mets et vins

*Il accompagnera parfaitement un canard rôti, une viande rouge grillée, une dorade avec de la tomate confite et du piment d'Espelette, du cochon noir de Bigorre rôti, un jambon Jabugo.*



Grands Vins de Bourgogne

# DOMAINE RENÉ BOUVIER

