



Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER

# Marsannay Clos du Roy (blanc)

**C**ru mentionné depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle, le Clos du Roy était considéré par Jules Laval (1855) comme donnant des vins qui « méritent une place des plus honorables parmi les plus excellents vins ». La parcelle du domaine est constituée de vignes de 30 ans sur 0,60 ha.

Le chardonnay trouve une terre d'élection dans ce terroir qui conjugue une épaisse couche de cailloutis calcaires (grèzes litées) et un substrat marneux en profondeur. Ce climat chaud et précoce apporte au vin des notes de fruits mûrs (abricot), d'agrumes de fleurs blanches et même une touche mielée. La matière ample est contrebalancée par une tension minérale et une finale saline qui apporte un bel équilibre à ce vin large. Le Marsannay Clos du Roy blanc est un vin racé à la personnalité affirmée qui ne craint pas une garde de 5 à 10 ans pour livrer tout son potentiel.

### Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

Les cepes 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

Les raisins sont pressés 4 heures pour extraire délicatement le moût. Les deux fermentations se déroulent en fûts. L'élevage dure 18 mois en fûts de 600 L.

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.



site en construction

### Accord mets et vins

*On le servira sur une darne de truite au beurre blanc, une blanquette de veau à la crème, un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou un carré de veau aux morilles par exemple.*

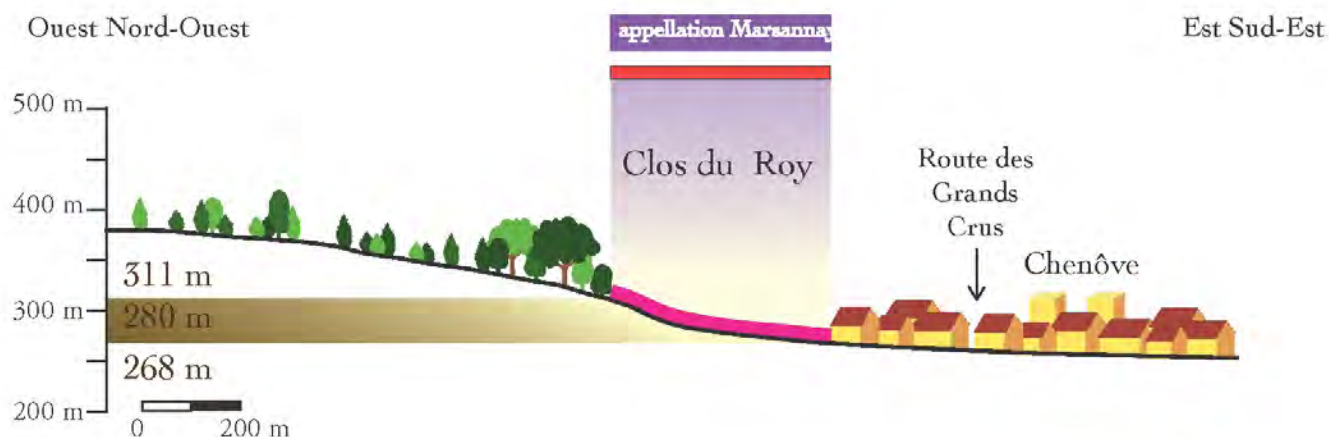


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

## Marsannay Clos du Roy (blanc)

### Paysage



Situé du cœur jusqu'en haut du coteau, juste au sud du vieux village de Chenôve, le climat s'étend de 268 à 311 mètres d'altitude. La pente est faible (2%) en bas de coteau à forte (13%) en haut, avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

### Sol et sous-sol

Le sous-sol du Clos-du-Roy est constitué de trois entités géologiques distinctes.

- Les **Calcaires de Comblanchien** qui se situent au-dessus des vignes, dans les bois, influencent fortement les sols viticoles du Clos du Roy. En effet, les calcaires orientés plein Est ont subi au cours de la dernière période glaciaire il y a vingt mille ans une intense fragmentation, et les graviers de calcaires de Comblanchien d'une taille de un à deux centimètres sont venus s'accumuler en bas du relief. Ces éboulis (appelés aussi localement «**grèzes litées**») possèdent des capacités très drainantes et forment un excellent substrat pour la culture de la vigne.

- La partie la plus basse et la plus plate à l'est du climat est composée de **marnes** très pauvres en pierres, et de **cailloutis déposés par un ancien tracé de l'Ouche**, rivière qui traverse aujourd'hui Dijon.

