



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Marsannay Longeroies Vieilles Vignes

Sans soufre ajouté

Les Longeroies est un lieu-dit situé dans la partie nord de l'appellation. La parcelle de 3 ha est constituée de vignes de 70 ans, dans une belle exposition sud-est sur des sols à dominante argileuse qui demande une pleine maturité des raisins pour obtenir des tanins de qualité.

Vous dégusterez avec le Marsannay « Longeroies » un vin profond construit sur la qualité de ses tanins. Son nez se révèle lentement à l'air et donne une complexité distinguée qui mêle myrtille, cerise, fleurs d'hibiscus, noisette fraîche, poivre blanc... vous découvrirez une bouche d'une grande consistance et une finale longue et fraîche qui laisse apparaître une note réglissée.

C'est un des tout meilleurs terroirs de l'appellation Marsannay, au potentiel de garde évident. Vous pourrez le garder de 15 à 20 ans.

Carafage conseillé seulement si le vin est réduit.

A tous les stades de la vinification, nous ne faisons **AUCUN apport en soufre**.



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 périodes de mises en bouteilles sont choisies en fonction du calendrier lunaire.

Accord mets et vins

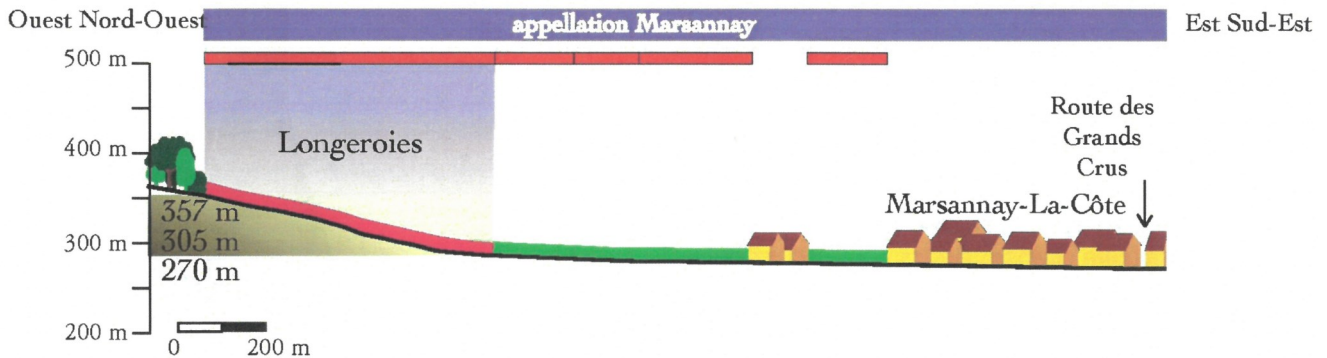
Il s'associera à des viandes rouges comme le bœuf, et le canard ou le pigeon, en n'hésitant pas à utiliser les fruits rouges acidulés pour rehausser une sauce d'accompagnement, un pigeon rôti au jus réglissé, un cochon cuit 36 heures et son jus aux épices



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Paysage



Situé sur l'ensemble du coteau viticole, entre Chenôve et Marsannay-La-Côte, le climat présente une grande amplitude topographique, de 270 à 357 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 305 mètres. La pente est nulle en pied de coteau et forte (11%) en haut de coteau, avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud et au Sud-Est.

Sol et sous-sol

Les Longeroies offrent trois entités géologiques distinctes.

- En haut du climat, à l'Ouest, les Calcaires de Prémieux et les Calcaires de Comblanchien fournissent d'abondantes pierres claires sur un sol peu épais.
- Dans la partie médiane, le sol plus argileux et plus lourd s'explique par la présence de marnes dans le sous-sol.
- Le bas du secteur est caractérisé à l'Est par les cailloutis roulés et mêlés à des limons abandonnés par l'Ouche lorsque la rivière empruntait ce tracé, offrant un terrain drainant très propice à la culture de la vigne.

