



Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER

# Marsannay En Ouzeloy

**E**n Ouzeloy est un lieu-dit situé au débouché d'une combe dont le sol est composé de cailloutis d'éboulement calcaire, mêlés d'argile du cône alluvial. La parcelle de 1 ha est composée de vieilles vignes âgées de 60 ans en partie.

Vous trouverez dans le Marsannay « En Ouzeloy » un vin aérien, parfumé, avec une chair délicate soutenue par des tanins discrets mais bien présents. Très séduisant avec sa palette de framboise fraîche, pivoine, aubépine et sa finale saline finement épicée, il est parfois qualifié de « chambolien » tellement sa silhouette est charmeuse. La finale est minérale.

Si les vignes bien enracinées et les petits rendements nous garantissent une capacité de garde, nous vous conseillons de le consommer sur son caractère salivant de jeunesse. C'est un vin idéal pour tester des accords avec des poissons

### 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 SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire .



site en construction

### Accord mets et vins

*Il accompagnera les viandes rouges, grillées ou en sauce, comme par exemple une joue de boeuf braisée aux carottes confites, mais également un sandre avec un miroir au vin rouge, un thon rouge aux feuilles de nori mi-cuit avec des nouilles de soba, et un jus de veau au gingembre.*

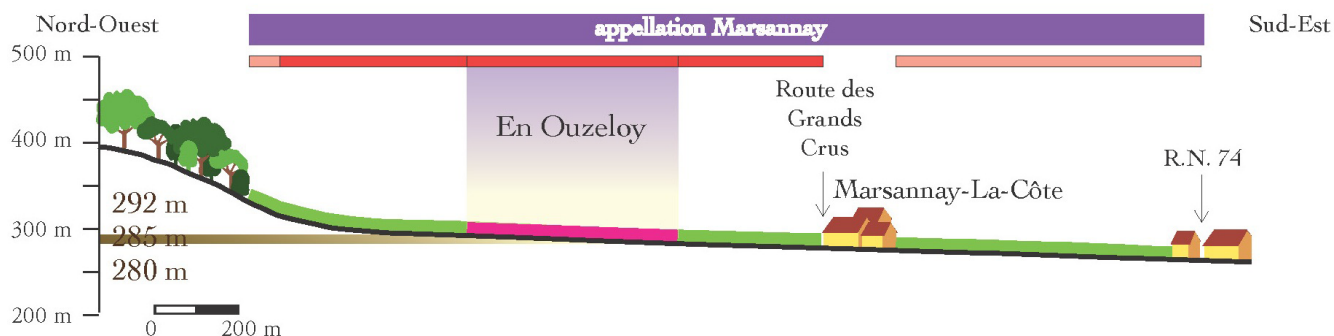


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

## Marsannay En Ouzeloy

### Paysage



Situé au pied du coteau viticole, au débouché d'importantes vallées sèches (combes), à l'ouest du village de Marsannay-La-Côte, le climat s'étend de 280 à 292 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 285 mètres. La pente est très faible, de 1 à 3%, avec une valeur moyenne de 1% pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud-Est.

### Sol et sous-sol

En Ouzeloy s'étalent sur les cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial qui s'est largement épandu au débouché des combes au nord-ouest du village de Marsannay-la-Côte. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne.

