



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Marsannay Le Clos Monopole

Sans soufre ajouté

Le Clos est un monopole de 3 ha que nous possédons au sud de l'appellation Marsannay, sur le village de Couchey derrière le château. Exposé plein Est, ce terroir à blanc en légère pente est principalement composé de marnes avec quelques secteurs plus calcaires.

Pour les vignes du Clos, de 40 ans d'âge moyen, nous vendangeons sur plusieurs jours suivant leur maturité et leur situation dans le Clos.

Une sélection est alors opérée et seuls les meilleurs raisins issus des plus vieilles vignes entrent dans la cuvée.

Le sous-sol de marne apporte au vin de la puissance et les différentes dates de vendanges donnent une complexité supplémentaire. C'est pourquoi le Marsannay blanc « Le Clos » Monopole a une identité affirmée avec une matière mûre, une belle viscosité qui enveloppe le palais et une minéralité forte qui structure la bouche et apporte une longue salivation en finale.

Profond et subtil, vous y trouverez des notes fraîches mentholées, de poivre long, d'acacia, de poire, de pêches, de curry ou encore de truffes.

C'est un des rares terroirs à blancs de la Côte de Nuits qui peut égaler la qualité des meilleures communes de la Côte de Beaune.

Vous pourrez garder ce vin de 5 à 10 ans.

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 céps 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 pressurage des grappes entières, les deux fermentations se font en fût (levures indigènes).

Les raisins sont pressés 4 heures pour extraire délicatement le moût. Les deux fermentations se déroulent dans des fûts de 600 litres. L'élevage dure 12 mois en fûts puis 6 mois en cuve.

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



Accord mets et vins

Ne pas hésiter à le servir en apéritif, pour égayer les papilles. Le jambon persillé est de circonstance avec Le Clos, mais également les poissons blancs comme un bar au jus de viande et à la fève de Tonka ou encore la lotte braisée sauce à l'orange et ses épices doux, ainsi que les crustacés comme une langoustine poêlée et ses légumes printaniers. Les volailles cuites à basse température et les légumes de saison sont également de circonstance.

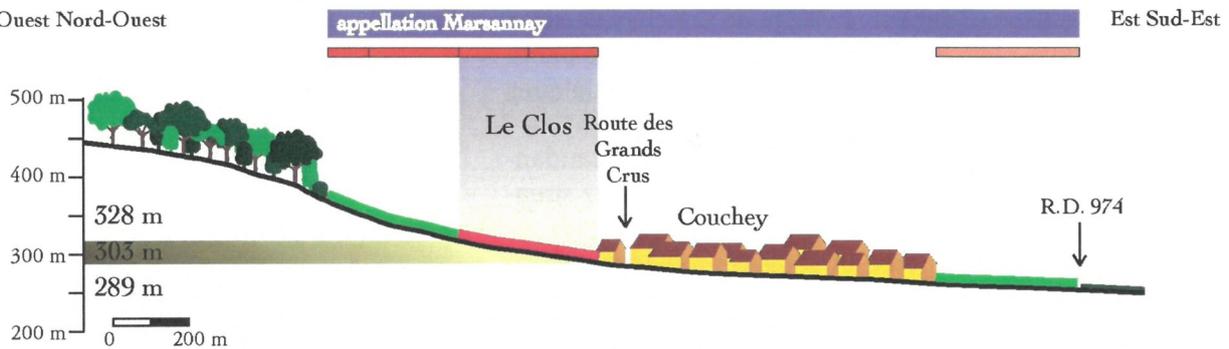


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Paysage

Ouest Nord-Ouest



Situé au coeur du coteau viticole, juste à l'ouest du village de Couchey, le climat s'étend de 289 à 328 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 303 mètres. La pente est faible à l'est (2%), avec une valeur moyenne de 4% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Sol et sous-sol

Les marnes micacées du Lias constituent le sous-sol du Clos. L'argile et les pierres arrachées au versant forment une couche épaisse de plusieurs dizaines de centimètres qui confèrent au terroir sa minéralité exceptionnelle.

