

Domaine RENE BOUVIER – Gevrey-Chambertin

Grands Vins de Bourgogne



BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ENOTOURISME

1183 7€



Bernard Bouvier.

RENÉ BOUVIER

La date de vendange, l'élément clé

Habitué de nos pages, surtout pour ses marnonnais et ses gevreys, Bernard Bouvier exploite également 55 ares en chambolle-musigny villages, 25 ares dans le premier cru Les Sentiers et 30 ares dans le premier cru Les Fuées. « On débute souvent les vendanges avec le secteur de Chambolle. Je suis très vigilant sur le choix de la date. Il ne fallait pas récolter trop tard entre 2017 et 2020, sous peine d'avoir des raisins trop mûrs et des degrés qui montent haut. On risque alors de gommer le terroir. Depuis 2019, nous avons deux équipes de vendangeurs et deux tables de tri, pour gagner en efficacité. La récolte dure moins longtemps, et pour moi, cette précision définit déjà à 80% le style du vin. Les rouges sont vinifiés avec une part importante de vendange entière, autour de 60%. Cela permet d'apporter de la fraîcheur, une complexité aromatique supplémentaire et de la longueur en bouche, même dans des millésimes compliqués ».

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

Chambolle-musigny vieilles vignes 2018 - 16,5

Notes de petits fruits noirs et de rose ancienne. La bouche est pleine, bien mûre, avec des tanins délicats et veloutés.

Chambolle-musigny vieilles vignes 2019 - 16

Beau nez « sucré », épicé. La bouche est toute en finesse, avec un fruité juteux et de délicates notes salines en finale.

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées 2018 - 16

Notes de fraises des bois et d'oranges sanguines. La bouche est dense, avec un beau volume, des tanins denses, élégants. Un premier cru bien né, taillé pour la garde.

Chambolle-musigny premier cru

Les Sentiers 2018 - 15

Chambolle-musigny premier cru

Les Sentiers 2019 - 14

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.

Villages : 35 à 50 €.

Premiers crus : 50 à 100 €.

Grands crus : à partir de 150 €.

MARS 2022

Chemin de Saule (Brochon) – 21220 Gevrey-Chambertin

Tél : 03 80 52 21 37 - domaine@renebouvier.com – www.renebouvier.com

