

Domaine RENE BOUVIER – Gevrey-Chambertin

Grands Vins de Bourgogne



BOURGOGNE Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET œNOTOURISME

N° 158 7€

GUIDE D'ACHAT
VOLNAY • POMMARD 2017-2018
CÔTE DE NUITS-VILLAGES • MARSANNAY • FIXIN 2018
À ROUGIR DE PLAISIR !

RÉSULTATS DU CLASSIQUE !

Attention, le mot « classique » n'est pas à prendre à la légère ou comme l'expression d'une forme de routine. Avoir près de trois-quarts de vins sélectionnés n'est jamais chose aisée. Les vigneron y quand même parvenus une fois de plus dans les AOC Fixin et Marsannay, ce malgré les « pièges » désormais bien connus du millésime 2018 : la chaleur et les rendements potentiellement élevés, même si sur ce dernier point le sujet est plus sensible en chardonnay qu'en pinot noir.

Cela étant, entre nous, ce résultat ne nous a pas étonné plus que cela. Il y a dans ces deux villages un groupe de vigneron et vigneronnes chez lesquels la quasi-totalité des échantillons sont systématiquement sélectionnés. Ces domaines ont su mettre en place des cahiers des charges particulièrement exigeants et tous les ans les résultats sont au rendez-vous. Le hasard n'existe pas plus dans le monde du vin qu'ailleurs !

En 2018, les nombreux vins rouges réussis sont tout simplement des « bombes », avec la richesse, des fruités gourmands, soyeux et de bons équilibres pour une année aussi chaude. Les blancs sont rares dans le secteur, avec 29 échantillons (dont 20 Marsannay) seulement, mais dont les deux-tiers ont été sélectionnés dans un style bien équilibré.

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 retrouverez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

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

RENÉ BOUVIER @

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

Marsannay rouge En Ouzeloy (33 €) - 16

Notes assez intenses de violette avec un côté poudré bien marqué. Bouche tout en douceur et velouté, avec des tanins enrobés et une finale réglissée.

Marsannay blanc Le Clos Monopole (28 €) - 16

Nez frais, citronné. La bouche est dans la même ligne, précise, avec une matière gourmande et une finale sur la minéralité.

Fixin rouge Crais de Chêne (35 €) - 15,5

Nez de petits fruits rouges, bien ouvert. La bouche est élégante, avec de beaux tanins, une finale croquante et gourmande.

Marsannay rouge Champs Salomon (33 €) - 15,5

Nez agréable avec des notes fruitées. La bouche est soyeuse et fraîche, avec une finale douce. Un vin abordable dès aujourd'hui.

Marsannay rouge

Clos du Roy vieilles vignes (38 €) - 15,5

Notes épicées et grillées au nez. La bouche est plaisante, avec des tanins tendres, une matière riche et une finale où l'on retrouve les épices.

Marsannay rouge

Les Longeroies vieilles vignes (34 €) - 14,5

Marsannay rouge (cuvée sans soufre - 28 €) - 14,5

Avril 2021

Chemin de Saule (Brochon) – 21220 Gevrey-Chambertin

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

