

Domaine RENE BOUVIER - Gevrey-Chambertin

Grands Vins de Bourgogne



La presse en parle...



★ DOMAINE RENÉ BOUVIER

Ce domaine familial depuis trois générations possède un rare patrimoine de vignes âgées, avec une moyenne d'âge d'environ 50 ans. Bernard Bouvier a signé son premier millésime en 1986 et fait partie de cette génération de vignerons qui ont apporté du sang neuf à la Bourgogne. Après avoir, comme beaucoup d'autres, cédé aux sirènes des vins modernes et très extraits, il a corrigé le tir pour produire des cuvées plus fines. 2010 marque le début de l'emploi de la vendange entière, en moyenne à 60 % sur l'ensemble des vins. Sans certification, le travail à la vigne est bio. Un usage plus modéré du bois neuf et des choix de maturité plus précis ont produit ces dernières années des vins beaucoup plus aboutis, dans un style de plus en plus infusé et gagnant peu à peu en caractère.

☞ Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes 2022	21 €	91
☞ Marsannay Clos du Roy 2022	51 €	90
☞ Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	Épuisé - 342 €	95
☞ Clos de Vougeot Grand Cru 2022	432 €	92
☞ Fixin Crais de Chêne 2022	43 €	93
☞ Gevrey-Chambertin Premier Cru Combe au Moine 2022	158 €	95
☞ Gevrey-Chambertin Racines du Temps Très Vieilles Vignes 2022	84 €	94
☞ Marsannay Clos du Roy Vieilles Vignes 2022	45 €	93
☞ Marsannay En Ouzeloy 2022	40 €	91
☞ Marsannay Longeroies Vieilles Vignes 2022	42 €	92

Les vins : franchise de saveurs et caractère tonique dans l'aligoté très réussi. Profil vif et citronné dans le marsannay blanc, certes tendu et frais mais qui manque de maturité. Parmi les trois marsannays rouges, En Ouzeloy est le plus tendre, Longeroies est floral et délié, très juteux et acidulé en finale, tandis que Clos du Roy, au nez complexe, est pourvu en bouche d'une fraîcheur végétale, d'une trame un peu réglissée et de tanins aiguisés en finale. Matière large et bien mûre dans le fixin, élané par l'apport de vendange entière. Les tanins très fins accompagnent le relief floral. Dégusté avant la mise, Racines du Temps offre une grande douceur de texture, jusque dans sa finale poudrée et épicée. Floral, délicatement épicé, Combe au Moine a conservé une fraîcheur enviable, sa trame gracieuse et lancinante témoignant de la finesse dont ce terroir est capable. Nez d'orange sanguine et de bois de santal dans le charmes-chambertin, qui tire partie de sa sève nerveuse et de sa large finale réglissée pour affirmer son caractère. Encore dominé par des notes de cannelle et de boisé blond, le clos-vougeot se montre plus anguleux, assez chaleureux en finale : il n'a ni l'élégance ni la pureté de fruit des deux précédents.

Septembre 2024