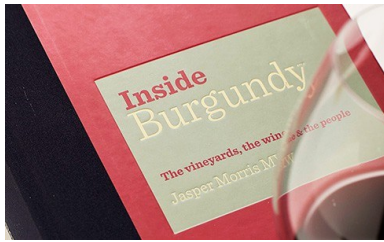


Domaine RENE BOUVIER—Gevrey-Chambertin

Grands Vins de Bourgogne



JASPER MORRIS
INSIDE BURGUNDY.COM



MILLESIME 2022

Il y a bien longtemps que j'aurais dû inclure systématiquement les vins de Bernard Bouvier dans mon programme de dégustation. Il est l'éminence grise de Marsannay, tout en restant dans l'ombre. Il fait également partie de ces producteurs capables de gérer des embouteillages sans soufre et sans aucun signe de déviation. Les vins semblent également bien vieillir, bien que mon expérience personnelle en la matière soit restreinte.

Bernard estime qu'il a véritablement commencé à s'engager sur le chemin de la qualité en 2021 et m'informe qu'il y aura de nouveaux développements au sein du domaine lorsque son fils Clovis, qui travaille actuellement avec Jean-Marc Vincent, le rejoindra au domaine : une plantation à haute densité et un palissage des vignes seront au programme dans les années à venir.

Bernard a commencé ses vendanges 2022 le 5 septembre puis est allé vite grâce à deux équipes de vendangeurs et deux tables de tri. Sauf mention contraire, tous les vins ont été vinifiés avec 50% de grappes entières, et élevés avec 20% de fûts neufs.

Avril 2024

Les vins blancs

2022, Bourgogne Aligoté Sans Souffre Vieilles Vignes, Domaine René Bouvier 88

Le seul vin déjà en bouteille en Janvier 2024 . Il s'agit de la version Sans Souffre. La moitié des raisins viennent de Morey, l'autre moitié de Marsannay. De couleur jaune citron pâle, typique du cépage Aligoté. Acidulé et très pur. Long et fin en bouche. À boire de 2024 à 2026. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Le Clos, Domaine René Bouvier 90-92 ****

Le Clos est situé sur des marnes blanches à côté du Château de Couchey. Couleur moyenne citron et citron vert. Un vrai nez de Marsannay blanc. Un mélange de fruits du verger, de poires et prunes en premier lieu, puis de pommes, avec une salinité agréable, une belle structure et une belle longueur. Se dévoile petit à petit. À boire de 2025 à 2030. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Longeroies, Domaine René Bouvier 88-90 ***

Issu de la partie basse et moyenne des Longeroies, donc un sol un peu argileux. De couleur pâle avec un beau bouquet floral. Arômes de pommes fraîches avec une légère touche d'agrumes, un peu de réglisse en second plan. Acidité plus évidente. A boire de 2025 à 2028. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Clos du Roy, Domaine René Bouvier 90-91 ****

La robe est un peu plus jaune et le nez est plus charnu. Mais ensuite le fruit apparaît en bouche. Prunes jaunes avec une salinité en second plan, pas aussi noble que Le Clos mais excellent. Vieillira plus longtemps que Les Longeroies. À boire de 2025 à 2030. Dégusté : janvier 2024.

Les vins rouges

2022, Marsannay Le Finage, Domaine René Bouvier 88-90 ****

De couleur pourpre brillante et assez profonde. Beaucoup de caractère. Arômes de framboises (grâce aux grappes entières), savoureuses quoique un peu sucrées. Une belle et longue finale. Très bon pour un assemblage d'appellation village. À boire de 2026 à 2029. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay En Ouzeloy, Domaine René Bouvier 89-91 ****

De couleur violette assez dense, plus parfumé que le Finage, un peu plus doux également, framboises et fraises, beaucoup de densité, relevé, un peu de poivre croquant en second plan, plus de complexité que Le Finage, très stylé. À boire de 2026 à 2030. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Champ Salomon, Domaine René Bouvier 89-91 ****

Issu d'un sol argileux près du Château de Marsannay mais avec quelques cailloux. De couleur violet foncé. Le nez est un peu fermé. Fruits riches et profonds, vif, une certaine longueur également. À boire de 2027 à 2030. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Longeroies Vieilles Vignes, Domaine René Bouvier 88-90 ***

Une couleur violette foncée. Nez un peu fermé à l'attaque sur ce sol riche en argile. Puis quelques fruits commencent à se développer avec le temps dans le verre. C'est dense et un peu austère, et donc aussi un peu moins vivant. Un vin qui ira pour toutes sortes de plats. La finale laisse penser que d'autres arômes apparaîtront avec le temps. Boire de 2027 à 2031. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Longeroies sans soufre, Domaine René Bouvier 89-92 ****

Celui-ci provient de vignes un peu plus jeunes que la version « Vieilles Vignes », mais plus en hauteur sur le coteau. Vinifié avec 100% de grappes entières. Plus violet que noir, avec un bouquet un peu plus fin. Moins de structure avec une acidité plus apparente, une note chocolatée accompagnée de petits fruits rouges et une finale gracieuse. Plus sur le vin que sur le caractère naturel du terroir. J'ai mis une durée de vie plus courte à cause de l'absence de soufre, mais à suivrecela peut évoluer.... À boire de 2025 à 2028. Dégusté : janvier 2024.

2022, Marsannay Clos du Roy Vieilles Vignes, Domaine René Bouvier 92-93 *****

Issu de l'excellent secteur des « Pau » à l'extrémité nord du Clos du Roy. Pas de robe profonde mais un bouquet des plus engageants. Les grappes entières sont ici très joliment accordées. Des arômes dominants de fleurs puis des fruits rouges vifs et juteux. Une classe supérieure, avec de la complexité en fond de bouche et une excellente longueur. À boire de 2027 à 2033. Dégusté : janvier 2024

2022, Marsannay Le Chapitre, Domaine René Bouvier 89-91 ****

Première production séparée de ce lieux-dits. Robe pourpre de moyenne intensité, avec un nez franchement fruité et agréable. J'aurais dû goûter ce Marsannay dans les premiers car il semble, juste avant les Gevrey, manquer de puissance. Toutefois, j'aime beaucoup ce vin. Fruit dominé par les cerises et d'une belle longueur. À boire de 2027 à 2033. Dégusté : janvier 2024.

2022, Fixin Crais de Chêne, Domaine René Bouvier 89-91 ****

Couleur violette de moyenne intensité. Le nez apparaît un peu sombre après le Clos du Roy. Caractère assez savoureux de fruits noirs, les tanins sont bien gérés et la longueur est excellente. Fruits noirs avec même une légère note chocolatée pour finir. À boire de 2027 à 2032. Dégusté : janvier 2024.

2022, Fixin Crais de Chêne sans soufre, Domaine René Bouvier 90-92 ****

Pas la même parcelle que le Crais de Chêne classique. Une couleur foncée et plus dense que la cuvée classique, mais la même note chocolatée qui transparaît aux côtés d'un délicieux fruit de framboises noires. Fascinante qualité de texture un peu plus évidente ici. Une finale intense et fraîche. À boire de 2025 à 2028. Dégusté : janvier 2024.

2022, Gevrey-Chambertin, Domaine René Bouvier 90-91 ****

Inclut « Justice » et « Jeunes Rois » ainsi que quelques autres terroirs. L'élevage bois est un peu évident au nez. En bouche, une gamme assez complexe de fruits rouges, avec la fraise en tête, et quelques tanins qui se marient bien avec l'acidité. Un Gevrey intéressant pour un début de gamme. A boire de 2026 à 2030. Dégusté : janvier 2024.

2022, Gevrey-Chambertin Racine du Temps, Domaine René Bouvier 93-94 *****

Vignes de plus de 100 ans, en grande partie issus des « Créots ». De belle couleur pourpre. Une touche d'épices venant des grappes entières. Framboises juteuses et brillantes, des fruits rouges et noirs concentrés. Avec une belle structure. Bonne longueur. À boire de 2027 à 2034. Dégusté : janvier 2024.

2022, Morey-St-Denis En la Rue de Vergy, Domaine René Bouvier 92-94 ****

De la partie inférieure du vignoble, où il y a très peu de terre. Couleur pourpre profonde. Très joliment parfumé, difficile de dire s'il est plus floral ou plus fruité. La même élégance continue en bouche. Racé et élégant et particulièrement persistant. Très bon. À boire à partir de 2027- 2033. Dégusté : janvier 2024.

2022, Chambolle-Musigny Les Fuées, Domaine René Bouvier 91-94 ***

Issu de la partie haute, côté Bonnes Mares. Toujours en fût. Une belle couleur pourpre rubis. Nez un peu fermé mais un peu plus de velours que le Morey. Moyennement structuré mais avec une classe certaine, et juste un soupçon de végétal en fin de bouche. Bernard a vraiment su capter la grâce de l'appellation. A boire de 2030 à 2040. Dégusté : janvier 2024

2022, Gevrey-Chambertin Champeaux, Domaine René Bouvier 91-93 ***

Violet moyen, pas tout à fait clair. Le bouquet démarre doucement mais se développe ensuite sur des notes de framboises noires, soutenues par la vendange entière. J'aime l'intensité de ce vin qui n'est pas dénué de subtilité. Longueur moyenne, belle acidité et des tanins bien intégrés. Finale savoureuse. Toujours en fût. À boire de 2030 à 2038. Dégusté : janvier 2024

2022, Gevrey-Chambertin Combe aux Moines, Domaine René Bouvier 93-95 ****

Beau violet moyen. Le nez est exquis, plus de beaux fruits rouges que les Champeaux (plus stricts). Framboises légèrement prédominantes. Bouche ample, un Gevrey très complet et très bien ciselé. Aucun signe de conséquence à cause des intempéries. Au dessus de la carrière, cuvée récoltée quelques jours après les autres. Une maturité totalement maîtrisée. À boire de 2030 à 2040. Dégusté : janvier 2024.

2022, Echézeaux Grand Cru, Domaine René Bouvier 94-95 ****

En Orveaux. L'équipe Bouvier gère les vignes puis achète les raisins. Un robe pourpre de moyenne intensité. Des arômes floraux à maturité, avec d'élégantes complexités. Structuré avec beaucoup de fruit, une touche de poivre blanc, assez relevé et complexe avec une bonne longueur. À boire de 2032 à 2042. Dégusté : janvier 2024.

2022, Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine René Bouvier 93-94 ***

La parcelle est située au milieu du Clos. Robe pourpre. Bouquet opaque. Bonne tension en bouche, fruits rouges, belle structure. Un Clos de Vougeot solide avec une belle qualité de fruits. À boire de 2032 à 2045. Dégusté : janvier 2024.

2022, Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine René Bouvier 94-96 ****

Issu de vieilles vignes de Mazoyères-Chambertin, aujourd'hui soutirées en cuve. De couleur pourpre intense, avec un très beau nez, une douceur de fruit qui transcrit parfaitement le Charmes. Bouche ample avec quelques notes épicées. Baies rouges mûres, avec parfois des notes de fruits plus noirs. Abondance de fraises. Toujours quelques tanins à intégrer mais ce sera une victoire facile pour le fruit. À boire de 2032 à 2045. Dégusté : janvier 2024