Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Marsannay Clos du Roy Vieilles Vignes (rouge)

Le Clos du Roy est un cru historié depuis le XIII ème siècle. On le comparait aux 1ers crus de Gevrey-Chambertin au XVIII ème siècle et il figurait en très bonne place dans le classement de Lavalle (1855).
Nous exploitons 3 ha sur le cru, seule la moitié des vignes (80 ans) des meilleures situations sont retenues pour élaborer la cuvée. Le terroir est marqué par l'association d'une épaisse couche de cailloutis calcaire (grèze litées) en surface qui repose sur un substrat marneux en profondeur.
Vous découvrirez un vin qui mêle la complexité d'une attaque ciselée au fruité frais, à une finale à la trame plus marquée qui demande quelques années pour se fondre. Son nez est intense, complexe avec des notes d'iris, de violette, de fruits noirs et d'épices (poivre de Sichuan, piment d'Espelette). En bouche, vous trouverez des tanins suaves, étirés. L'intensité minérale « claque » dans la bouche et la finale, très persistante, est marquée par une forte salinité.
Pour certains, il est considéré comme le meilleur cru de l'appellation Marsannay. C'est un vin qui demande 2 à 5 années pour que puissance et finesse s'assemblent. Vous pourrez le garder avec bonheur une dizaine d'années supplémentaires, au moins. Nous vous conseillons de le carafer au préalable quand il est jeune.

site en construction

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.
Les ceps 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

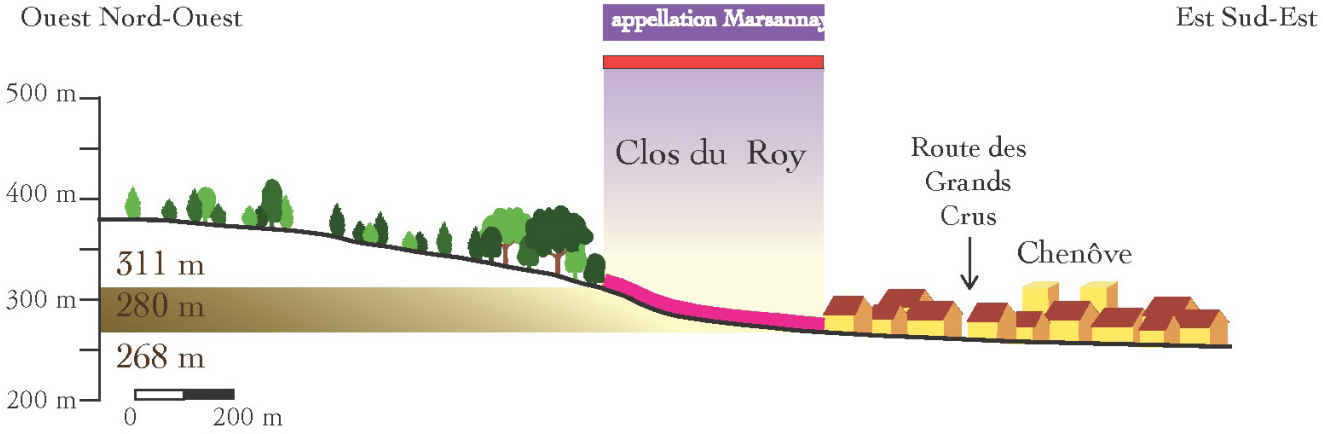
Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermorégulées. Une moyenne de 50 % de vendanges entières est intégrée au Marsannay Clos du Roy.
Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. Seules les premières pressions sont conservées pendant le pressurage. L'élevage dure environ 12 mois en fûts (20 % neufs) et 6 mois de cuves.
Les mises se font en réduisant les apports de S02. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire .

Accord mets et vins

Ne pas hésiter à servir des viandes rouges, sanguines, canard, pigeon, bœuf travaillés simplement, sans trop de sauce, mais plutôt un jus de viande épicé, des rognons de veau avec un jus au cumin et des oignons rouges, de la biche ou de l'autruche avec une réduction chocolatée, un filet de bœuf en croûte et sa garniture forestière avec un jus simple.

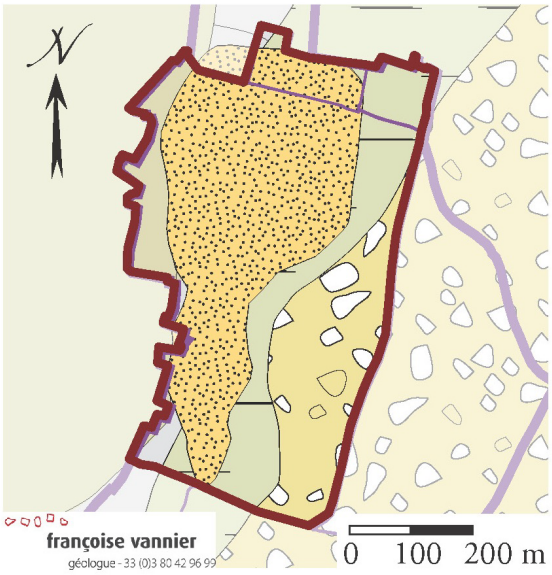
Marsannay Clos du Roy Vieilles Vignes (rouge)

Paysage



Situé du coeur jusqu'en haut du coteau, juste au sud du vieux village de Chenôve, le climat s'étend de 268 à 311 mètres d'altitude. La pente est faible (2%) en bas de coteau à forte (13%) en haut, avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol du Clos-du-Roy est constitué de trois entités géologiques distinctes.

- Les Calcaires de Comblanchien qui se situent au-dessus des vignes, dans les bois, influencent fortement les sols viticoles du Clos du Roy. En effet, les calcaires orientés plein Est ont subi au cours de la dernière période glaciaire il y a vingt mille ans une intense fragmentation, et les graviers de calcaires de Comblanchien d'une taille de un à deux centimètres sont venus s'accumuler en bas du relief. Ces éboulis (appelés aussi localement «grèzes litées») possèdent des capacités très drainantes et forment un excellent substrat pour la culture de la vigne.
- La partie la plus basse et la plus plate à l'est du climat est composée de marnes très pauvres en pierres, et de cailloutis déposés par un ancien tracé de l'Ouche, rivière qui traverse aujourd'hui Dijon.