Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Marsannay Champ Salomon

Champ Salomon est un lieu-dit avec des vignes de 50 ans dont le sol est composé de calcaire à Entroques qui apporte de la solidité et de marnes à Ostréa Acuminata qui apportent plus d'ampleur aux raisins de cette petite parcelle de 0,50 ha. Vous retrouverez cette complémentarité dans le caractère terrien qui marque le Marsannay « Champ Salomon ». La matière est consistante avec de la vivacité, des tanins solides et une expression aromatique de fruits rouges et d'herbes aromatiques. Sa finale est persistante, avec une minéralité ferme et fraîche.
C'est un terroir avec un très grand potentiel de garde ; le temps lui apporte plus de fondu dans la texture. Nous vous proposons de préparer le vin à l'avance (ouverture ou carafage) les 5 premières années.

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 suivant le millésime.
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 .

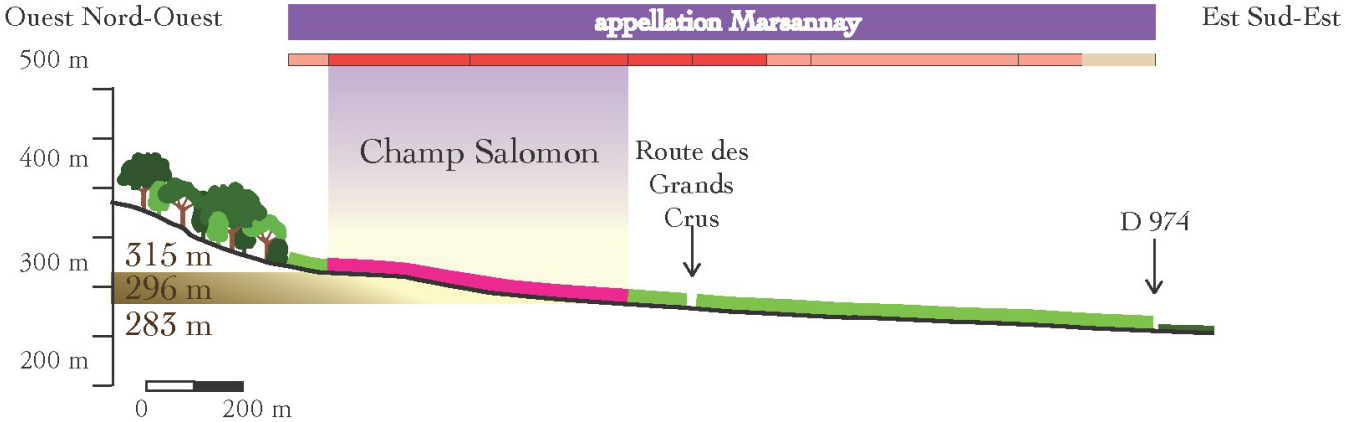
site en construction

Accord mets et vins

Il se mariera avec un salmis de pintade aux croûtons à l'ail de Lautrec, avec un cochon de lait rôti et son jus de porc au soja, un filet de bœuf et sa réduction de betterave, un magret de canard aux baies de cassis.

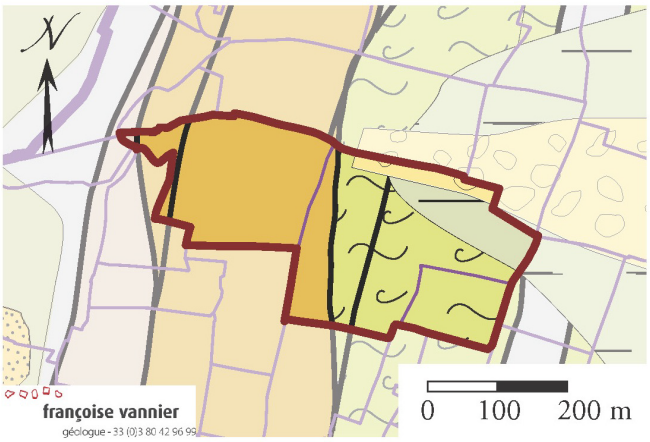
Marsannay Champ Salomon

Paysage



Situé au coeur du coteau viticole, à l'ouest de la route D 974, le climat s'étend de 283 à 315 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 296 mètres. La pente est très faible (2%) en bas du coteau, et significative (8%) en haut du climat, avec une valeur moyenne de 4% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

Sol et sous-sol

Deux entités géologiques séparées par une faille coexistent au Champ Salomon.

- La partie haute à l'ouest du climat se caractérise par un sous-sol calcaire. Les Calcaires à Entroques, recouverts par des colluvions limoneux descendus du coteau donnent un sol assez foncé, riche en pierres.
- Le sous-sol dans la partie la plus basse à l'est du climat est marneux, avec les innombrables petites huîtres appelées Ostrea acuminata. Les sols en bas du lieu-dit sont plus épais et plus lourds.