



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Chambolle-Musigny 1er cru Les Fuées

Ce 1er cru est situé à gauche du grand cru Bonnes-Mares, la parcelle de 0,30 ha que nous vinifions est située en haut du coteau. Les vignes sont âgées de 45 ans en moyenne.

Le Chambolle-Musigny 1er cru « Les Fuées » possède la profondeur de son illustre voisin mais une texture plus fine. Vous trouverez en bouche des tanins précis qui apportent une viscosité vibrante et portent longuement sur une expression aromatique très complexe : cerise, framboise, pivoine, violette, rose, poivre noir, cardamome et notes marines. La grande persistance de la finale s'étire sur des notes délicates. Ce vin est doté d'une grande capacité de garde de 10 à 20 ans, mais vous pourrez le consommer dans les 5 premières années en le préparant 1 heure en carafe avant service.

Viticulture

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

Les cepes 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 thermo-régulées. 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 18 mois en fûts.

Les mises se font en réduisant les apports de SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

Accord mets et vins

Il accompagnera volontiers une lotte cuite au four sur l'arête et ses courgettes jaunes au cumin, un pigeon rôti et sa purée truffée, des aubergines farcies, ou un Brillat Savarin.

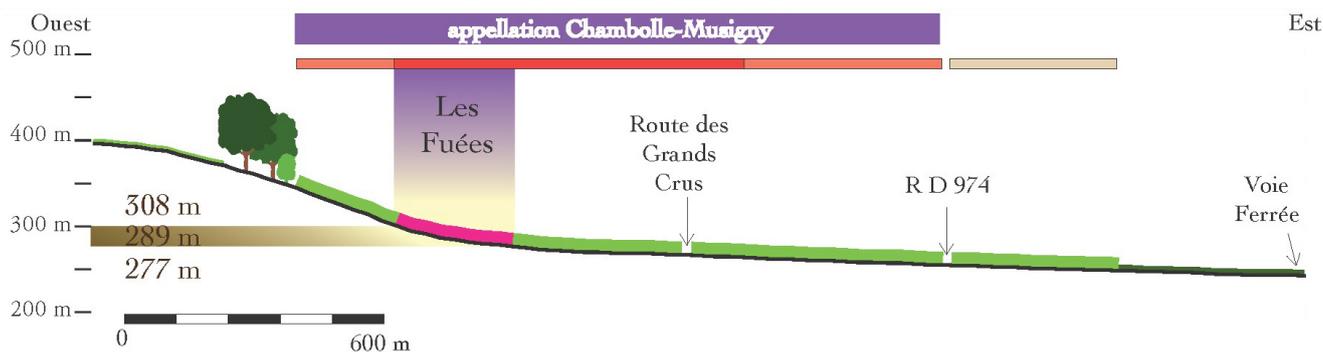


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Chambolle-Musigny 1er cru Les Fuées

Paysage



Situé en haut du coteau viticole, à l'ouest de la route des Grands Crus et du village de Chambolle-Musigny, le climat s'étend de 277 à 308 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 289 mètres. La pente est forte avec une valeur moyenne de 14 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol du lieu-dit Les Fuées est très diversifié à cause de la présence de plusieurs failles.

- La partie occidentale, la plus haute, est constituée de **Marnes à Ostrea acuminata** au Nord et de **Calcaires de Prémieux** au Sud.

- La partie médiane repose sur les **Calcaires à Entroques** au Nord et les **Calcaires argileux** au Sud.

- À l'Est, la partie basse du lieu-dit est située sur les **Calcaires de Prémieux**.

Les sols sont riches en pierres, avec de nombreuses chailles (en rouge sur la carte) au nord du lieu-dit.

