



Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER

# Gevrey-Chambertin 1er cru Combe au Moine

Le 1er cru « Combe au Moine » doit probablement son nom à la présence de l'ordre clunisien à Gevrey-Chambertin. Les raisins vinifiés par le domaine proviennent d'une petite parcelle de 0,30 ha de vignes âgées de 40 ans. De ce climat naît un vin plus en finesse qu'en puissance, mais très structuré cependant. Sa subtile vivacité souligne une minéralité salivante d'une rare élégance. Les notes florales se mêlent subtilement aux arômes de baies sauvages pour une bouche longue et de grande persistance.

### Viticulture

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

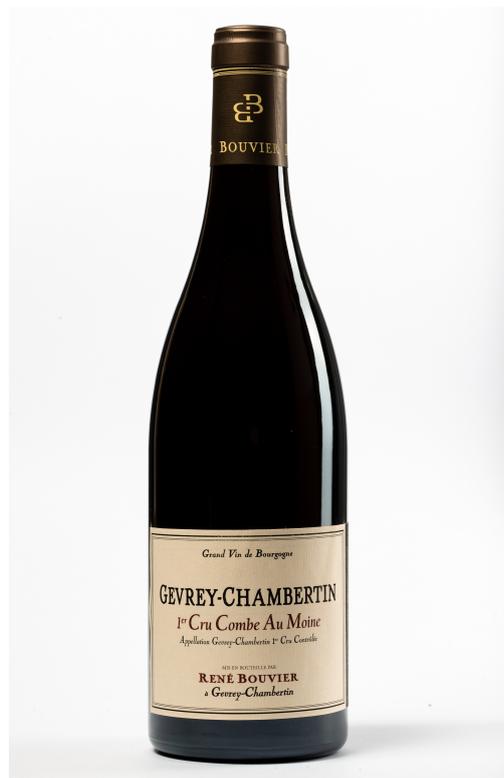
Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines 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 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 à 20 % neufs.

Les mises se font en réduisant les apports de SO<sub>2</sub>. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

### Accord mets et vins

*Il accompagnera avec bonheur une selle d'agneau grillée au barbecue, un sandre à la peau croustillante, le classique coq au vin ou un tournedos de canard aux raisins.*

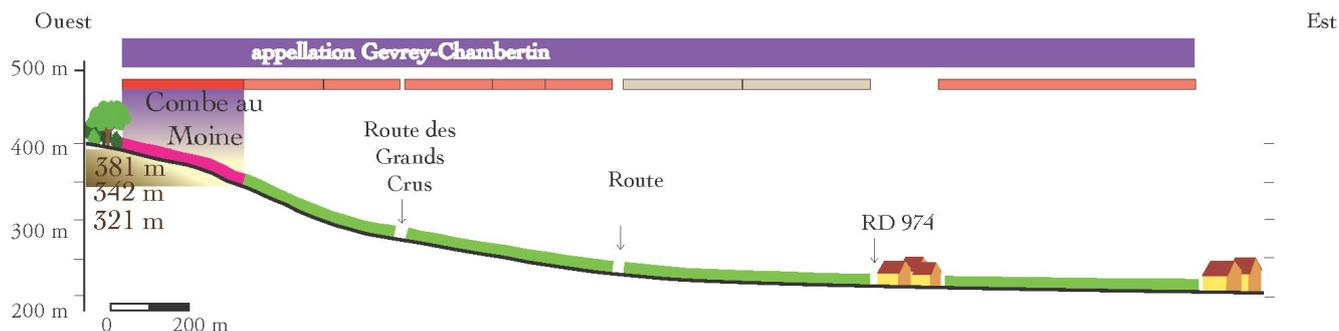


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

# Gevrey-Chambertin 1er cru Combe au Moine

## Paysage



Situé sur le coteau nord de l'appellation, tout en haut du versant viticole, le climat s'étend de 321 à 381 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 342 mètres. La pente est forte, avec une valeur moyenne de 11 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

## Sol et sous-sol

Le sous-sol de la Combe au Moine est complexe.

- La pointe occidentale non plantée repose sur l'Oolithe Blanche et les Calcaires de Comblanchien.

- La partie haute du vignoble est située sur les Marnes à *Ostrea acuminata*.

- La partie basse repose sur les Calcaires à Entroques, largement exploités en carrières autrefois.

Un tout petit secteur au sud du lieu-dit repose sur les Calcaires de Prémeaux.

Les sols argilo-limoneux, épais de 20 à 80 cm, sont assez riches en pierres.

