



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Echezeaux Grand Cru

Ce grand cru s'étend sur les communes de Flagey-Echezeaux et Vosne-Romanée. Au débouché de la combe d'Orveau, nous vinifions une parcelle de 0,30 ha dans un secteur ventilé qui préserve la finesse. Les vignes de 60 ans en moyenne sont sur un sol argilo-calcaire composé de cailloutis et d'argile sur un substrat de calcaire dur.

Cet Echezeaux Grand Cru vous apportera de la structure et de la profondeur. C'est la qualité des tanins qui portent ce vin avec une superbe qualité de texture ferme et précise. Vous apprécierez une expression aromatique retenue mais complexe avec des notes de fumées, fruits noirs, épices douces et lichen. La finale suave et minérale est extrêmement persistante.

Si ce vin est doté d'une capacité de garde de 10 à 20 ans, il a aussi la particularité d'être en place dès les premières années et de rendre accessible sa dimension de Grand Cru. Les 5 premières années, nous vous conseillons de le préparer en carafe une heure avant service.

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 SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

Accord mets et vins

Il s'associera parfaitement avec un colvert rôti, sauce aigre douce, avec une purée de potiron au pain d'épices accompagnées de quelques châtaignes, un tournedos de bœuf, ou un poulet rôti aux girolles..

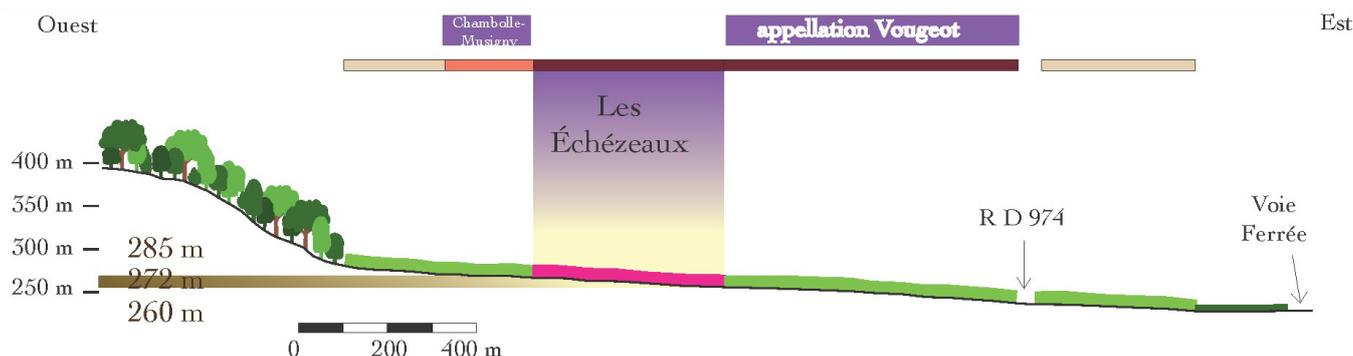


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Echezeaux Grand Cru

Paysage



Situé au coeur du coteau viticole, juste au sud-ouest du clos de Vougeot, le climat s'étend de 260 à 285 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 272 mètres. La pente est significative avec une valeur moyenne de 7 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Nord-Est..

Sol et sous-sol

Le sous-sol des Échézeaux est constitué de calcaires très variés.

- La partie occidentale, la plus haute, est constituée d'éboulis de Calcaire de Comblanchien, les Grèzes litées. Le Calcaire de Comblanchien qui se situe au-dessus des vignes, dans les bois, influence fortement les sols viticoles du haut de versant. 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.

- Au Sud, la partie médiane du grand cru repose sur les Calcaires de Prémieux, et la partie basse sur les Calcaires à Entroques.

- Au Nord, ce sont les Calcaires de Comblanchien qui constituent le sous-sol en bas du grand cru.

Des dépôts de cône alluvial riches en galets se sont mis en place au débouché de la Combe d'Orveau.

Les sols sont calcaires et riches en graviers centimétriques et en pierres sur l'ensemble du lieu-dit.

site en construction