



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Charmes-Chambertin Grand cru

Partie intégrante de la constellation des grands crus autour du Chambertin, la parcelle de Charmes-Chambertin que nous vinifions est située sur le lieu-dit Mazoyères-Chambertin, juste en limite des Latricières-Chambertin. C'est donc dans la partie noble du cru que se situent les 0,40 ha de vignes âgées de 60 ans. Les sols sont constitués de cailloutis fins en surface mêlés à l'argile sur un substrat de calcaires fermes qui apportent puissance et persistance.

Vous dégusterez grâce à ce Charmes-Chambertin un vin à l'intensité aromatique saisissante : violette, réglisse, vanille, notes torréfiées, coing et fruits rouges. Les tanins sont denses mais parfaitement polis et la longueur en bouche impressionne par sa persistance et l'élégance de sa texture. Sa finale excitante et sapide relance la saveur.

Doté d'une longue capacité de garde de 10 à 20 ans, 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 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 30 % 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 accompagnera volontiers un agneau de sept heures, un tournedos Rossini, un cochon laqué au jus de viande et son wok de légumes, un canard confit et ses pommes sarladaises, un époisses.

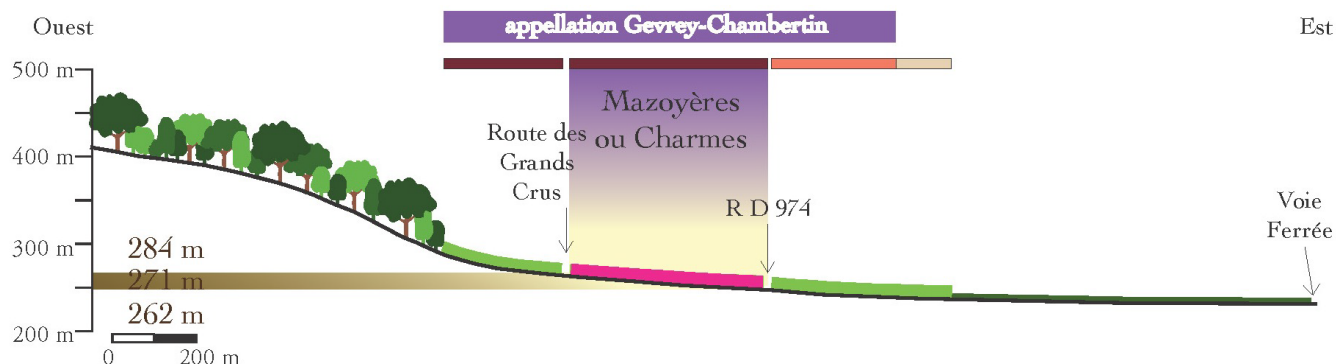


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Charmes-Chambertin Grand cru

Paysage



Situé au coeur du coteau viticole, juste à l'est de la route des Grands Crus, au sud du village de Gevrey-Chambertin, le climat s'étend de 262 à 284 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 271 mètres. La pente est faible avec une valeur moyenne de 4 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Sol et sous-sol

Le sous-sol des Charmes est calcaire.

- La partie occidentale, la plus haute, est constituée de **Calcaires à Entroques**.
- La partie orientale, la plus basse, repose sur les **Calcaires de Comblanchien**.
- Au sud, des **cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial** recouvrent les calcaires.

Les sols, moyennement épais, combinent pierres et limons.

