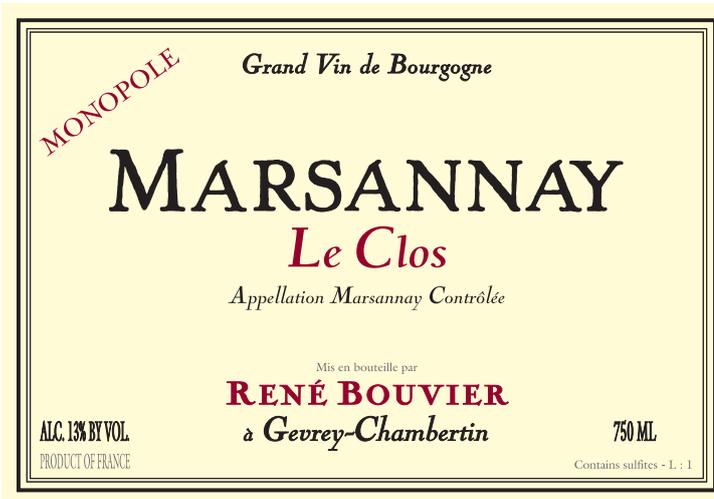




Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER



De la vigne au vin...



L'appellation Marsannay, porte d'or de la Côte de Nuits

Niveau d'appellation
Marsannay village

Cépage
Chardonnay

Superficie du domaine en appellation Marsannay Le Clos
environ **3 ha**

C'est un monopole ; le domaine René Bouvier en est l'unique propriétaire.

Vignes âgées d'environ 30 ans

Après pressurage des grappes entières, les deux fermentations se font en fûts.

Élevage en fûts, avec 30% de fûts neufs, pendant 18 mois
Depuis 2008, vinifications dans des fûts de 600 litres

Le Chardonnay est le cépage idéal pour révéler l'excellence de ce terroir.

Le vin

La robe brillante et limpide de ce vin blanc est jaune pâle teinté de vert. Le nez dévoile des notes fraîches et mentholées typiques, mêlées à des fleurs blanches (acacia), délicat mélange de profondeur et de subtilité. L'attaque en bouche est pleine et grasse. Ce terroir, riche en argile, marque les vins du Clos d'une grande minéralité et d'une belle salinité. Des notes de truffe apparaissent en finale.

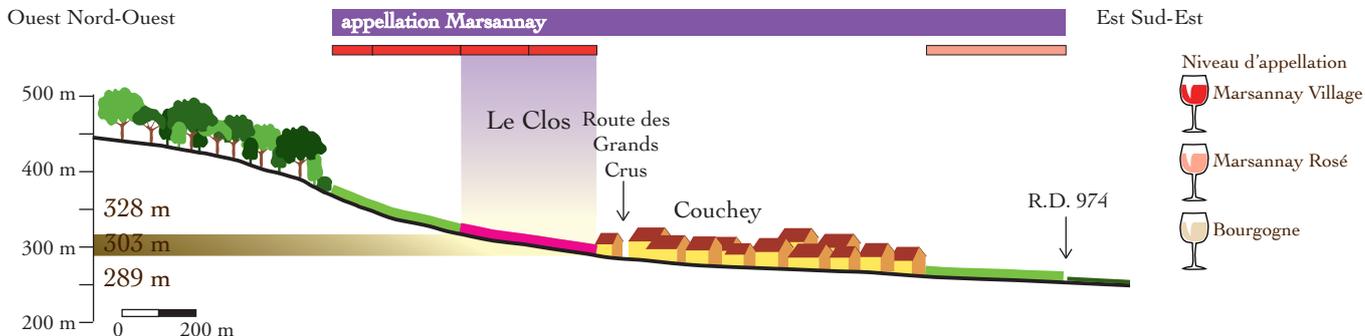
Ne pas hésiter à le servir en apéritif, pour égayer les papilles gustatives. Le jambon persillé est de circonstance avec Le Clos. Les poissons blancs comme un bar au jus de viande et à la fève de Tonka, le turbot, la lotte braisée sauce à l'orange et ses épices doux, mais aussi les crustacés comme une langoustine poêlée et ses légumes printanniers et les coquilles Saint-Jacques conviendront à merveille. Les volailles cuites à basse température et les légumes de saison sont de circonstance avec ce vin blanc, sans oublier les fromages de chèvre mi-faits du plateau de fromages.

Température de service : 12 à 14 °C.

L'histoire

Le terme « clos », issu du latin « clausus » (fermé) est fréquemment rencontré dans les toponymes viticoles. Il fait référence aux limites de la parcelle ceinte d'un mur. L'emploi de l'article « le » dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil.

Le paysage

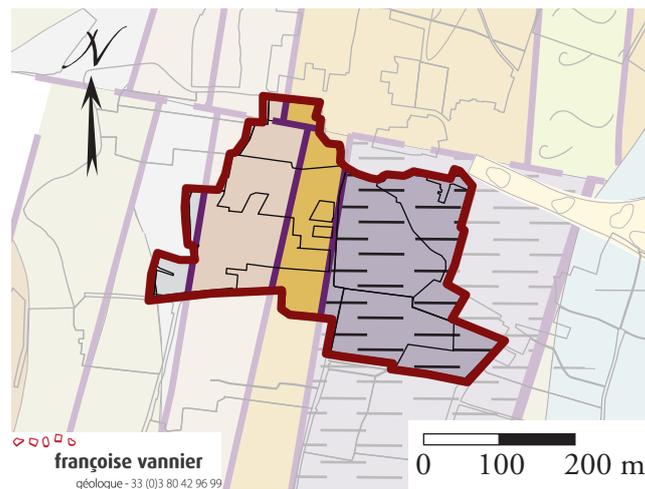


Situé au coeur du coteau viticole, juste à l'ouest du village de Couchey, le climat s'étend de 289 à 328 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 303 mètres. La pente est faible à l'est (2%), avec une valeur moyenne de 4% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Le sous-sol et le sol

Les marnes micacées du Lias constituent le sous-sol du Clos.

L'argile et les pierres arrachées au versant forment une couche épaisse de plusieurs dizaines de centimètres qui confèrent au terroir sa minéralité exceptionnelle.



DOMAINE RENÉ BOUVIER
GEVREY-CHAMBERTIN
E-mail: rene-bouvier@wanadoo.fr

françoise vannier
géologue - 33 (0)3 80 42 96 99