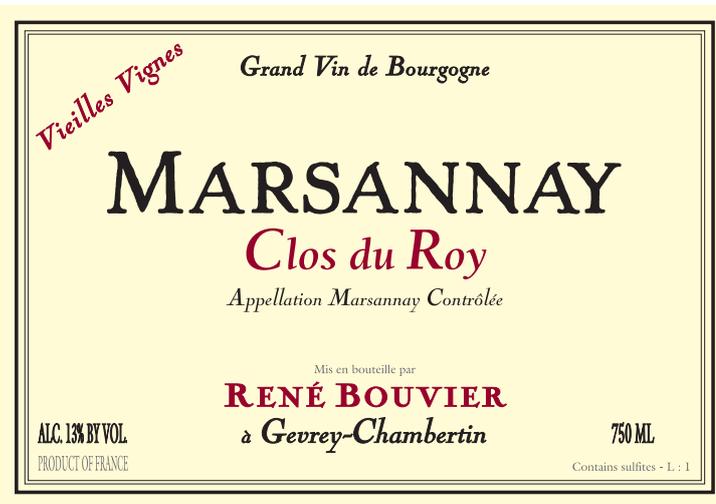


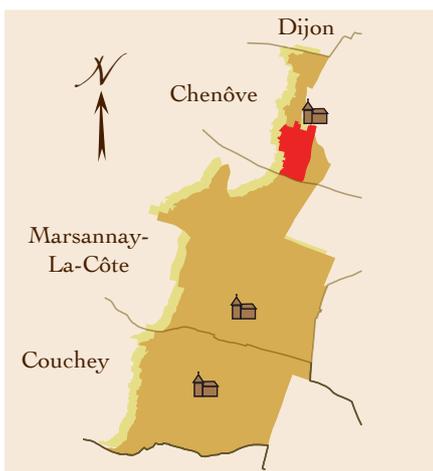


Grands Vins de Bourgogne

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
Pinot Noir

Superficie du domaine en appellation Marsannay Clos du Roy
2 ha 30 a

Vieilles vignes âgées d'environ 60 ans

Vinification traditionnelle, durée moyenne 20 jours

Élevage en fûts, avec 30 % de fûts neufs, pendant 18 mois

Lieu-dit reconnu depuis plusieurs siècles comme l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Marsannay.

Le vin

La robe de ce vin rouge est d'une couleur dense, violette avec des reflets pourpres assez soutenus. Le nez, assez discret, mais d'une très grande complexité explore la gamme aromatique des fruits noirs avec des évocations florales (iris, violette). Les notes épicées sont bien présentes. L'attaque en bouche est racée, ample, mais souple. Elle est très structurée, puissante, avec une très belle consistance, proche de celle d'un grand cru. Les arômes de réglisse traduisent la maturité optimale du raisin. Le volume et la longueur en bouche sont extraordinaires, soutenus par des tanins fermes, mûrs, gage du potentiel de longévité du vin. La consistance du vin s'exprime au travers de son équilibre et d'une superbe viscosité. Les notes de poivre blanc s'imposent en rétro-olfaction, avec une finale saline et fraîche. En vieillissant, le nez évolue vers des notes de sous-bois tout en gardant une dominante de réglisse. En bouche, les arômes d'épices, l'amplitude, la structure du vin, sa densité, la salinité mais aussi la fraîcheur et la minéralité du vin traversent les millésimes.

Ne pas hésiter à servir des viandes rouges, sanguines, canard, pigeon, bœuf travaillés simplement, sans trop de sauce, mais plutôt un jus de viande épicé, des rognons de veau avec un jus au cumin et des oignons rouges, de la biche ou de l'autruche avec une réduction chocolatée, un filet de bœuf en croûte et sa garniture forestière avec un jus simple.

Température de service : 17 °C.

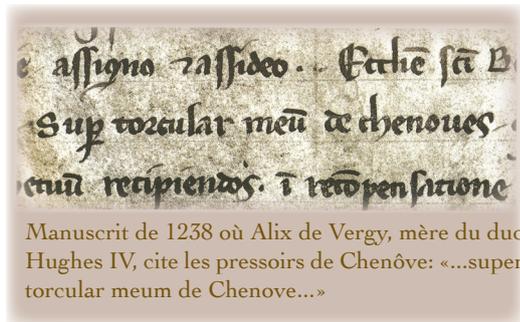
L'histoire

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. Le Clos des Ducs, possession de la famille de Valois, fut rebaptisé Clos du Roy en 1477, après la défaite du duc de Bourgogne Charles le Téméraire à Nancy et l'annexion au royaume de France des terres des ducs de Valois.

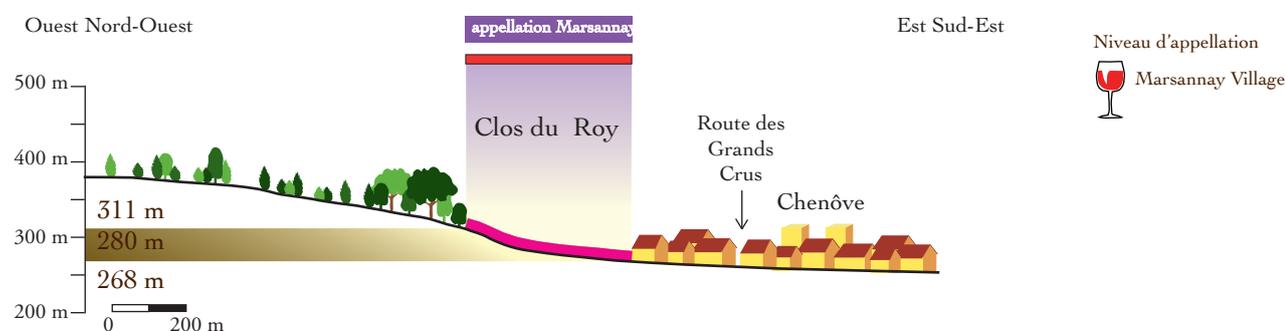
Au XIII^e siècle, le duc de Bourgogne compose un clos à Chenôve. Les ducs de Bourgogne possèdent en 1238 l'actuel Clos du Roy et les pressoirs dans leur cuverie.

L'historien Courtépée indique que « Chenôve avait un très bon vignoble, les fruits y étaient excellents ». Dès l'année 1648, les raisins étaient récoltés avec ceux de Dijon, et vendus à un prix supérieur à ceux des communes viticoles de la Côte dijonnaise devenues très réputées par la suite comme celle de Gevrey. Des vins de Chenôve eux-mêmes, on nous dit que « s'ils sont gardés cinq à six ans, ils deviennent comparables à ceux de Nuits ».

Les vins du Clos du Roy étaient servis à la table de Louis XIV et XVI.



Le paysage



Situé du cœur jusqu'en haut du coteau, juste au sud du vieux village de Chenôve, le climat s'étend de 268 à 311 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 280 mètres. La pente est faible (2%) en bas de coteau à forte (13%) en haut, avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

Le sous-sol et le sol

Le sous-sol du Clos du Roy est constitué de trois entités géologiques distinctes.

Les Calcaires de Comblanchien qui se situent au-dessus des vignes, dans les bois, influence fortement les sols viticoles du Clos du Roy. 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.

La partie la plus basse et la plus plate à l'est du climat est composée de marnes très pauvres en pierres, et de cailloutis déposés par un ancien tracé de l'Ouche, rivière qui traverse aujourd'hui Dijon.

