

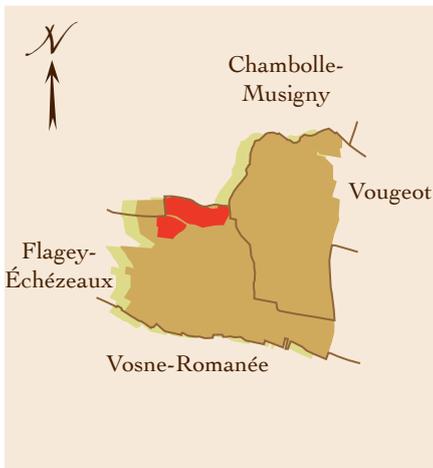


Grands Vins de Bourgogne

## DOMAINE RENÉ BOUVIER



### De la vigne au vin...



Niveau d'appellation  
**Grand Cru**

Cépage  
**Pinot Noir**

Superficie en appellation Échézeaux Grand Cru (lieu-dit En Orveaux) **0 ha 30 a**

Vignes âgées en moyenne de 60 ans

Vignes conduites en agriculture biologique

Vinification traditionnelle, durée moyenne 20 jours

Élevage en fûts, avec 20 à 30 % de fûts neufs, pendant 18 mois

### Le vin

La robe tire l'œil par un rubis éclatant au temps de sa jeunesse, avec de belles nuances violines sur le disque. L'attaque est tonique et souple dans le même mouvement, la consistance remarquable, la texture charnue et serrée. En fin de bouche on ressent des arômes complexes où se mêlent avec bonheur les évocations de fruits noirs, les épices douces et une délicate touche de violette déjà évidente au premier nez. Suavité et minéralité se marient avec bonheur en ce grand cru séduisant dès sa jeunesse, mais prenant de l'âge toujours harmonieusement.

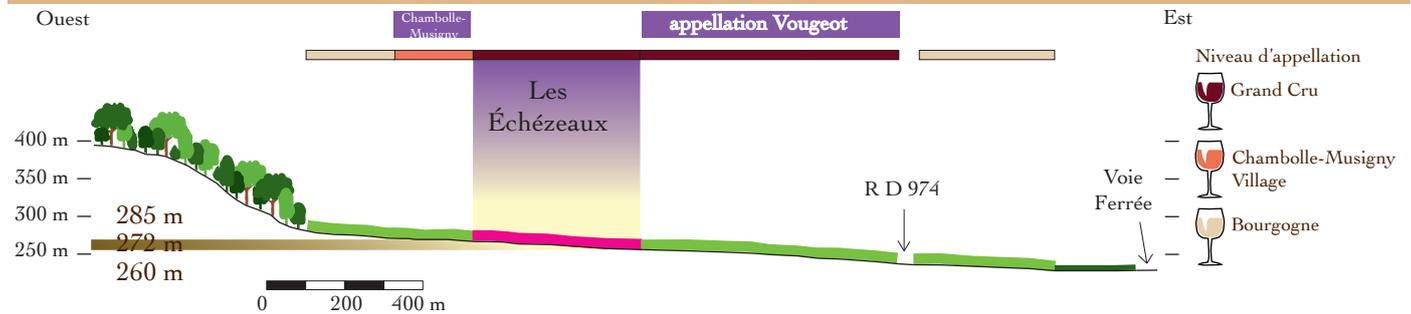
Il s'associera parfaitement avec un colvert rôti, sauce aigre douce, avec une purée de potiron aux pain d'épices accompagnées de quelques châtaignes, un tournedos de bœuf, ou un poulet rôti aux giroles.

Température de service : 17 °C.

## L'histoire

Le nom du climat Les Échézeaux est dérivé de «casa», nom latin qui s'est substitué à «domus» pour désigner la maison. Les Échézeaux correspondent donc à des structures anciennes d'habitat (cf. baraques). L'emploi de l'article «les» dans la dénomination du climat traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an mil.

## Le 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.

## Le sous-sol et le 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 Premeaux**, 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.

