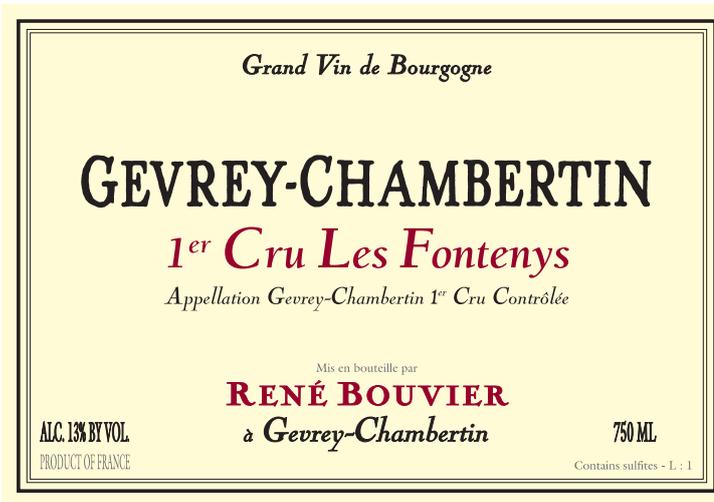




Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER



De la vigne au vin...



Niveau d'appellation
Gevrey-Chambertin Premier Cru

Cépage
Pinot Noir

Superficie en appellation Gevrey-Chambertin Premier Cru Les Fontenys 0 ha 40 a

Vignes âgées de plus de 45 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

Jouxtant les Grands Crus, le Premier Cru Les Fontenys en a déjà la belle robe rubis étincelante et la grande élégance qui s'imposent dès le premier nez et se confirment par la délicatesse du toucher de bouche. Les arômes se livrent avec intensité et complexité, sur des évocations de cerise et de fraise... Plus en texture qu'en consistance, c'est un vin généreux, très charnu, qui s'exprime rapidement sur le velours. Jamais de tanins durs, de la finesse, du soyeux, de la longueur, c'est l'archétype des Premiers Crus du coteau sud de Gevrey !

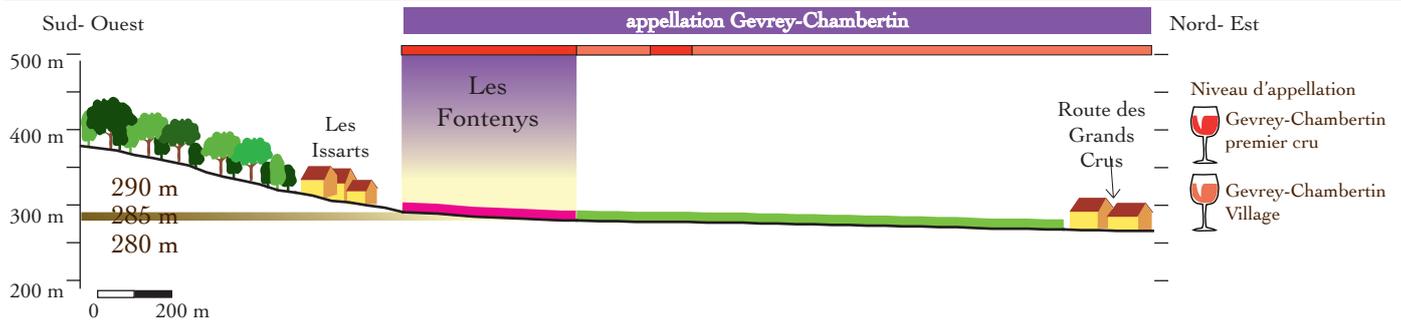
Il accompagnera volontiers un filet de biche aux aïelles fraîches, aux fruits et légumes d'automne, avec son cromesquis de châtaignes, mais aussi les fromages de caractères .

Température de service : 17 °C.

L'histoire

Le premier cru Les Fontenys doit son nom à une petite source, une fontaine, qui se situe tout en bas du lieu-dit.

Le paysage



Situé au sud de la Combe Lavaux, et initiant le coteau viticole des grand crus, à l'ouest de la route des Grands Crus, le climat s'étend de 280 à 290 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 285 mètres. La pente est forte avec une valeur moyenne de 14 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Nord-Est.

Le sous-sol et le sol

Le sous-sol des Fontenys est complexe.

La partie occidentale, la plus haute, est constituée de Calcaire de Premeaux.

La partie basse repose sur les limons et les cailloutis du cône alluvial qui s'est mis en place au débouché de la Combe Lavaux.

Les sols, d'épaisseur croissante du haut vers le bas du lieu-dit, sont riches en pierres anguleuses en haut, et en limons et galets en bas.

