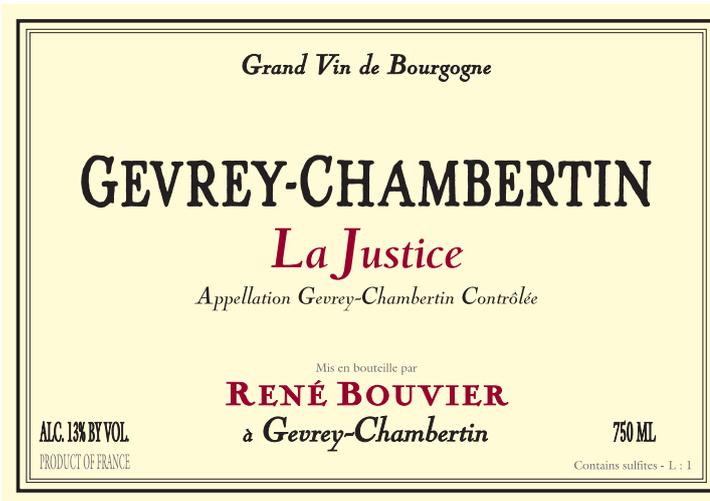


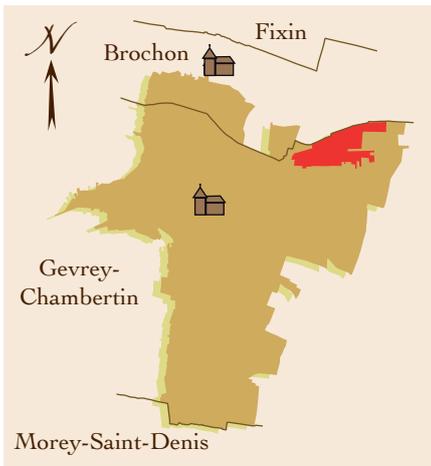


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER



De la vigne au vin...



L'appellation Gevrey-Chambertin

Niveau d'appellation
Gevrey-Chambertin village

Cépage
Pinot Noir

Superficie du domaine en appellation Gevrey-Chambertin La Justice
2 ha

Vignes âgées en moyenne de 40 ans

Vinification traditionnelle, durée moyenne 20 jours

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

Le vin

Ce vin rouge d'un rubis profond, avec de subtils reflets violine, offre une très belle robe, soutenue, vive et limpide. Le nez très élégant se déploie sur des fruits noirs mûrs avec des évocations florales de violette et une délicate touche épicée qui couronne l'ensemble. L'attaque est souple et veloutée, avec une consistance toujours gourmande, une vivacité alerte et une jolie viscosité. Ce vin très élégant traduit parfaitement l'expression fine du Gevrey-Chambertin.

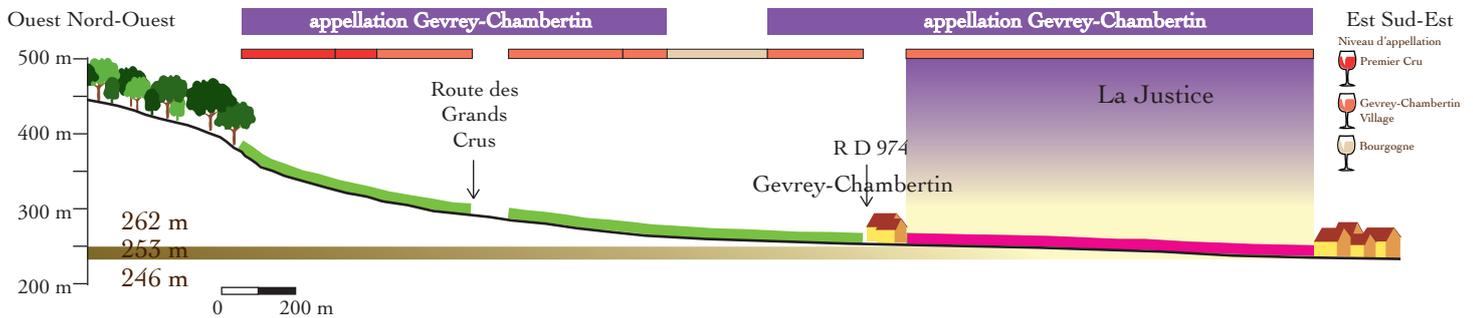
Il accompagnera parfaitement un canard rôti, une viande rouge grillée, une dorade avec de la tomate confite et du piment d'Espelette, du cochon noir de Bigorre rôti, un jambon Jabugo.

Température de service : 17 °C.

L'histoire

Au Moyen-Âge, le seigneur rendait la justice sur ses terres. Le nom du lieu-dit a gardé en mémoire l'endroit où se déroulait l'exécution des criminels. «Justice», en ancien français, désignait le gibet, la potence, le lieu des exécutions judiciaires.

Le paysage



Situé à l'est de la route D 974, ce vaste climat s'étend au nord du village de Gevrey-Chambertin presque à plat, de 262 à 246 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 253 mètres. La pente est très faible (1 à 2%) avec une valeur moyenne de 1,5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est.

Le sous-sol et le sol

La situation anormale pour la Côte de Nuits d'un lieu-dit en appellation village à l'est de la route D 974 s'explique par la géologie. Au cours de la dernière période glaciaire, il y a vingt mille ans, le creusement des vallées par des torrents impétueux a généré au débouché de ces combes, un épandage d'alluvions de taille très variée, du bloc de plusieurs tonnes au limon argileux. L'importance de la Combe Lavaux explique la grande taille du cône alluvial. Les cailloutis mêlés d'argile du cône alluvial forment un matériau très drainant qui se révèle être un excellent substrat pour la culture de la vigne.

