



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois

« Les Jeunes Rois » sont situés sur la commune de Brochon en limite nord de l'appellation. C'est un secteur qui est réputé pour donner des Gevrey-Chambertin de caractère.

Nous y exploitons 1 ha de vignes âgées de 45 ans en moyenne sur un sol composé de marne sableuse et de calcaire compact de Comblanchien.

Le Gevrey-Chambertin « Les Jeunes Rois » est un archétype de son appellation : il vous offrira une bouche pleine et structurée par de beaux tanins solides mais frais, des arômes de fruits noirs et de réglisse et une longue finale marquée par une texture minérale ferme.

Vous ne trouverez aucune rusticité mais beaucoup de fond pour ce vin de garde que vous associerez à des mets de caractère.

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

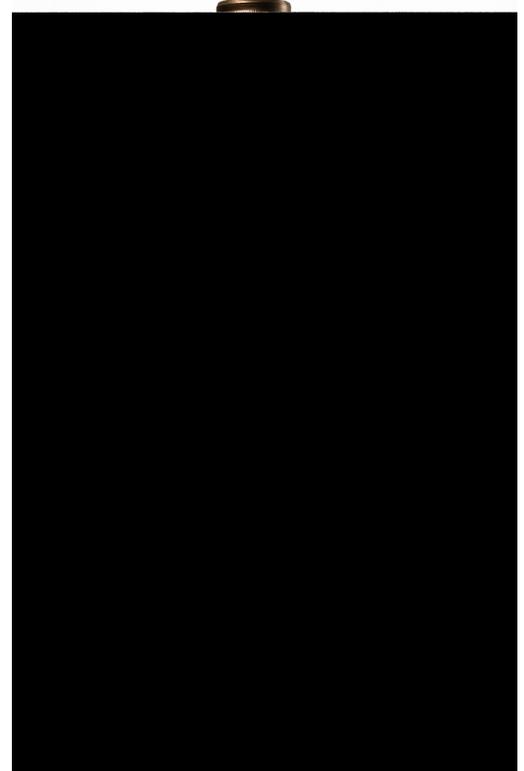
Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines avant les vendanges. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Vinification

Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermo-régulées. Une moyenne de 50 % de vendanges entières est intégrée suivant le millésime.

Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. Seules les premières pressions sont conservées pendant le pressurage. L'élevage dure environ 12 mois en fûts (20 % neufs) et 6 mois de cuves.

Les mises se font en réduisant les apports de SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire .



site en construction

Accord mets et vins

Il accompagnera un coq au vin, une viande rouge travaillée simplement. « Les Jeunes-Rois » est un vin idéal avec un sanglier ou un magret de canard au jus réduit avec des baies de genièvre, un gigot d'agneau de cent jours cuit sept heures.

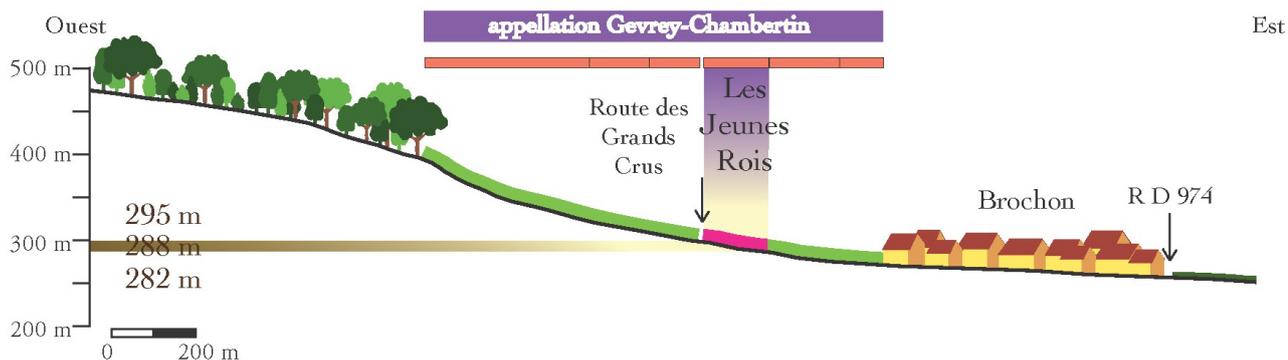


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois

Paysage



Situé juste à l'Est de la route des Grands Crus, le climat s'étend de 282 à 295 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 288 mètres. La pente est significative avec une valeur moyenne de 8 % pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud-Est.

Sol et sous-sol

Les Jeunes Rois regroupent trois unités géologiques distinctes.

- Le sous-sol est **marneux** sur la majeure partie du climat, avec les marnes sableuses du Jurassique inférieur.
- Les **Calcaires de Comblanchien** sont présents à l'Est.
- A l'extrême nord-est du climat, les **cailloutis mêlés d'argile du cône alluvial** génèrent un sol très drainant excellent pour la culture de la vigne.

Les sols sont assez épais.

