



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Gevrey-Chambertin

La justice

CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Blocs et cailloux de différents calibres mêlés à de l'argile.

VINIFICATION: Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermorégulées. 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 mise en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.

DEGUSTATION: Le Gevrey-Chambertin «La Justice» possède l'intensité aromatique et tannique propre à l'appellation. Sur ce sol caillouteux les raisins acquièrent des arômes de roche chauffée, poivre de Madagascar, piment d'Espelette, fruits noirs mûrs. Vous trouverez en bouche des tanins concentrés mais fins et enveloppants. Une note d'herbes fraîches (Chartreuse) se révèle dans une finale à la salinité persistante qui complète ce versant élégant des vins de la commune.

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.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: Blocs and cailloux of different calibers mixed with clay.

VINIFICATION: After a tabletop sorting, the grapes are poured by gravity into thermoregulated vats. An average of 50% of whole harvests is integrated according to the millésime. Fermentations are done in native yeasts. Few mechanical interventions during the cooking, it is the infusion that is preferred. Only the first impressions are kept during pressing. The ageing lasts about 12 months in barrels (20% new) and 6 months of vats. Bets are made by reducing the intake of SO₂. The putting periods are chosen according to the lunar calendar.

DEGUSTATION: The Gevrey-Chambertin "La Justice" has the aromatic and tannic intensity of the appellation. On this stony soil, grapes acquire aromas of heated rock, Madagascar pepper, Espelette pepper, ripe black fruits. You will find concentrated but fine and fine tannins in the mouth. A note of fresh herbs (Chartreuse) is married in a finish with persistent salinity that completes elegantly pouring wines from the commune. It will perfectly accompany a roast canard, red meat, sea bream with candied latomate and Espelette pepper, roasted chestnut black pig, Jabugo ham.

