DOMAINE

G. ROUMIER

BONNES-MARES

GRAND CRU

2023



Caractéristiques

Cépage
Pinot Noir

Rendement
30hl/ha

Superficie
1.3919 hectare

Taille
Taille Guyot

Exposition
Est. Pente de 15 à 20%

Couleur
Rouge

Altitude
De 270 à 310 mètres

Age moyen de la vigne
40 ans

Sous-sol
Marnes calcaires en partie supérieure et sol argilo-calcaire en partie inférieure du coteau

Garde moyenne
5 à 20 ans

Terroir

Le Grand Cru « Bonnes Mares » est l'un des deux grands Crus de l'appellation Chambolle Musigny. Situé au Nord de Chambolle.

Il est le voisin du Clos de Tart à Morey Saint Denis. Le domaine Georges Roumier possède des vignes à surfaces égales sur les 2 types de sols. La partie supérieure du coteau « Les Terres Blanches » est composée de marnes calcaires riches en fossile d'Ostrea Acuminata.

La partie inférieure « Les Terres Rouges » est faite d'un sous-sol argilo-calcaire avec des roches compactes du Bathonien (type calcaire de Premeaux). La vinification donne 2 cuvées, assemblées pour l'élevage et la mise en bouteilles.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage à 65%
- Pigeage lors de la macération des raisins
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés
- Les vins sont conservés 16 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans
- 30 % de fûts neufs

Dégustation

Le Grand Cru Bonnes-Mares est l'assemblage de deux terroirs d'exception « Les Terres Rouges » et « Les Terres Blanches ».

Un assemblage qui permet d'obtenir un vin plus complexe que la meilleure part de ses deux constituants. « Les Terres Rouges » lui confèrent la richesse, l'onctuosité et des arômes de fruits rouges voire noires pour certains millésimes. « Les Terres Blanches » s'expriment à travers l'épice, les fleurs blanches et même la pivoine rouge avec ses notes poivrées. La fusion des deux terroirs donne naissance à un vin associant onctuosité et rigidité, fruité et minéralité, la force d'un Morey Saint Denis à la complexité d'un Chambolle Musigny !