



Bouzy Rouge Rouge Millésime 2012

AOC Coteaux champenois, Champagne, France

Cette rareté connue à travers le monde que Talleyrand qualifiait de «vin de la civilisation» est l'expression parfaite de son cépage, exacerbée par une croissance dans le sous-sol crayeux du fameux Grand Cru de Bouzy.

LE MILLÉSIME

Qui aurait imaginé à la mi-juillet que 2012 serait un grand millésime ! Avec un gel de printemps (-3.6° à Bouzy), des pluies intenses d'avril à juillet battant le record de 1994, des orages de grêle épars, un « coup de froid » à la floraison, l'échaudage au mois d'août, et la sécheresse en fin de saison, la nature n'a pas épargné le vigneron avec des séquences climatiques intenses d'une fréquence incroyable. Fort heureusement, l'été sec et chaud sauve la qualité d'une vendange quantitativement amoindrie par le climat. L'absence de botrytis et la belle maturité ont permis d'élaborer des vins équilibrés de lente évolution au nez racé, de texture soyeuse et d'une belle puissance aromatique tourne vers un fruit généreux.

SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims) vignes parfaitement exposées sud, en mi-côte sur la poche d'argile profonde

TERROIR

- Sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud
- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

À LA VIGNE

- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

VENDANGES

- Cueillette manuelles
- Tri sur pied puis sur table
- Caisse blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION

- Macération préfermentaire à 15°C
- "Saigné" pour augmenter la fraction de chair et de peau
- Macération (plus de 10 jours) pour obtenir un vin structuré et prêt à vieillir
- Thermorégulation de la fermentation de 18 à 24°C

ÉLEVAGE

- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes, préserver la typicité aromatique du Bouzy et sa fraîcheur gage de bon vieillissement
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Tirage après 9 à 11 mois



CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12.0% % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

SERVICE

Déboucher une heure avant dégustation
A servi à température de remontée de cave

DÉGUSTATION

Canaille sur un bon casse-croûte de charcuterie, bourgeois sur toutes sortes de gibiers, il sera raffiné et excentrique sur une galette de fruits rouges avec laquelle il jouera de vivacité et d'arômes communs

ASPECT VISUEL

Robe rouge rubis assez soutenue

AU NEZ

Fruits rouges et noirs bien murs, griotte, framboise et cassis, légèrement boisé malgré l'absence de fût

EN BOUCHE

Franc, étoffé, à la fois vif et bien enrobé, tanins fins tant présents que discrets. Très typique du terroir, son élaboration en fait un "Bouzy à vieillir"

ACCORDS GOURMANDS

- Viandes crues, en sauce, pâtés, terrines de viandes, abats, gibiers, charcuterie, volailles en sauce, grillades, porc
- Fromages frais, à pâte molle à croute fleurie type brie et camembert
- Desserts peu sucrés à base fruits rouges (tartes)

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Viandes rouges

	Type de bouteille				Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
	Colts par carton	Colts par palette	Rangs par palette	Cartons par rang							
	Champenoise verte allégée										
					75 cl						
Palette Europe											
EPAL	6	480	8	10	1.6	10.23 kg	833 kg	32.5 cm.	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

2/2

