



Hervé Roumier, Chambolle-Musigny (Bourgogne)

Bonnes-Mares Grand Cru AC

Millésime	2022
Viticulteur	Hervé Roumier
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Bonnes-Mares possède des sols différents: à Morey-Saint-Denis, ils sont plus riches et plus profonds, tandis qu'à proximité de Chambolle, ils sont plus fins et plus légers avec davantage de calcaire. Le nom Bonnes-Mares provient des sœurs cisterciennes des Bonnes Mères de l'abbaye voisine de Notre Dame de Tart. La récolte se fait manuellement, les raisins sont triés et éraflés en cave. La fermentation alcoolique dure environ 15 jours, suivie d'un élevage en fûts de 15 à 18 mois. Les différentes parcelles sont assemblées juste avant la mise en bouteille.

Notre note de dégustation

Couleur rouge rubis avec des reflets légèrement grenat. Le vin se distingue par des arômes épicés et intenses de mûres et de terre, rehaussés de notes piquantes et d'une touche fumée de café moulu. En bouche, il est de corps moyen, avec des tanins fins et une vivacité fruitée de cerise noire. Finale longue et persistante.

Hervé Roumier

Le Domaine Hervé Roumier se situe dans le village de Chambolle-Musigny. Il a été fondé par Hervé, l'un des fils d'Alain Roumier, célèbre maître de chai du Domaine De Vogüé. Lorsque Alain reçut de sa famille, propriétaire du Domaine Georges Roumier, sa part de vignobles et de terres, il la répartit entre ses deux fils, Hervé et Laurent. Parmi les parcelles attribuées à Hervé figuraient certains des crus les plus prestigieux de la région, dont Clos de Vougeot et Bonnes Mares. Lorsque Hervé s'est retiré en 2004, son épouse Véronique a repris la direction avec le soutien de leur fille Clémence. Les vignes du domaine sont cultivées selon des méthodes traditionnelles, avec de faibles rendements et des vendanges manuelles. Les Pinot Noir du Domaine Hervé Roumier se distinguent par leur élégance, leur profondeur et leur grande complexité



Convient avec

