

BEAUNE CLOS DE LA MOUSSE

PREMIER CRU

Domaine

MONOPOLE

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

ACQUISITION : 1872

La trace la plus ancienne du *Clos de la Mousse* remonte à 1220, lors de son legs au chapitre de Notre-Dame de Beaune par le chanoine Edme de Saudon. À la Révolution, ce beau vignoble fut morcelé. Au XIX^e siècle, la famille Bouchard fera diverses acquisitions dans ce cru délicat afin d'en obtenir l'exclusivité. Les 3,36 hectares de ce clos furent entièrement rassemblés le 13 avril 1872 avec l'acquisition d'une dernière parcelle de « 20 ans 28 centiares ». Resté, depuis cette date, monopole du Domaine Bouchard Père & fils, on peut toujours admirer, aujourd'hui, son mur d'enceinte et sa petite maison au milieu du clos.

LA DÉGUSTATION

LA ROBE est **profonde** et **vive**.

AU NEZ, les arômes sont réellement la signature de ce monopole, c'est un message **intense** de **fruits rouges**, **fondus** et **confiturés**, frais mais avec une grande maturité, associés à des notes légèrement **grillées**.

EN BOUCHE, c'est une **attaque charnue** et **délicate**, avec une **suavité** particulière. Les tanins sont présents mais **ronds**, traduisant la haute maturité de ce clos. La finale, complexe, est toujours une révélation, avec un retour de **fruits sauvages**, une suavité et une **salinité** (due aux marnes) qui laissent une impression énergique et fraîche, un coté **désaltérant** très typique.

► C'est une signature que l'on retrouve sur tous les millésimes.



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +



SERVICE
ENTRE 17°C
ET 18°C



COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

Le plaisir de retrouver dans le vin les arômes que l'on trouve dans les fruits à la vigne pendant les prélèvements de maturité.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Cette parcelle, du fait de sa surface, est divisée en plusieurs **sous-parcelles vinifiées et élevées séparément**, pour en tirer le meilleur équilibre et la meilleure expression. Récolté manuellement en caissette de 13kg puis trié minutieusement par les équipes.

VINIFICATION : 20 à 30% de grappes entières. Macération à froid (12°) en début de cuvaision pendant quelques jours. La réelle cuvaision peut durer 10 à 15 jours, avec quelques pigeages en fin de cuvaision. La fin de macération sera une infusion pour révéler les arômes si typiques de ce cru.

ÉLEVAGE : 16 à 20 mois en fûts de **chêne français**. Proportion de fûts neufs de 30 à 40%. Le reste constitué de fûts déjà avinés. Soutirage manuel en fin d'élevage.

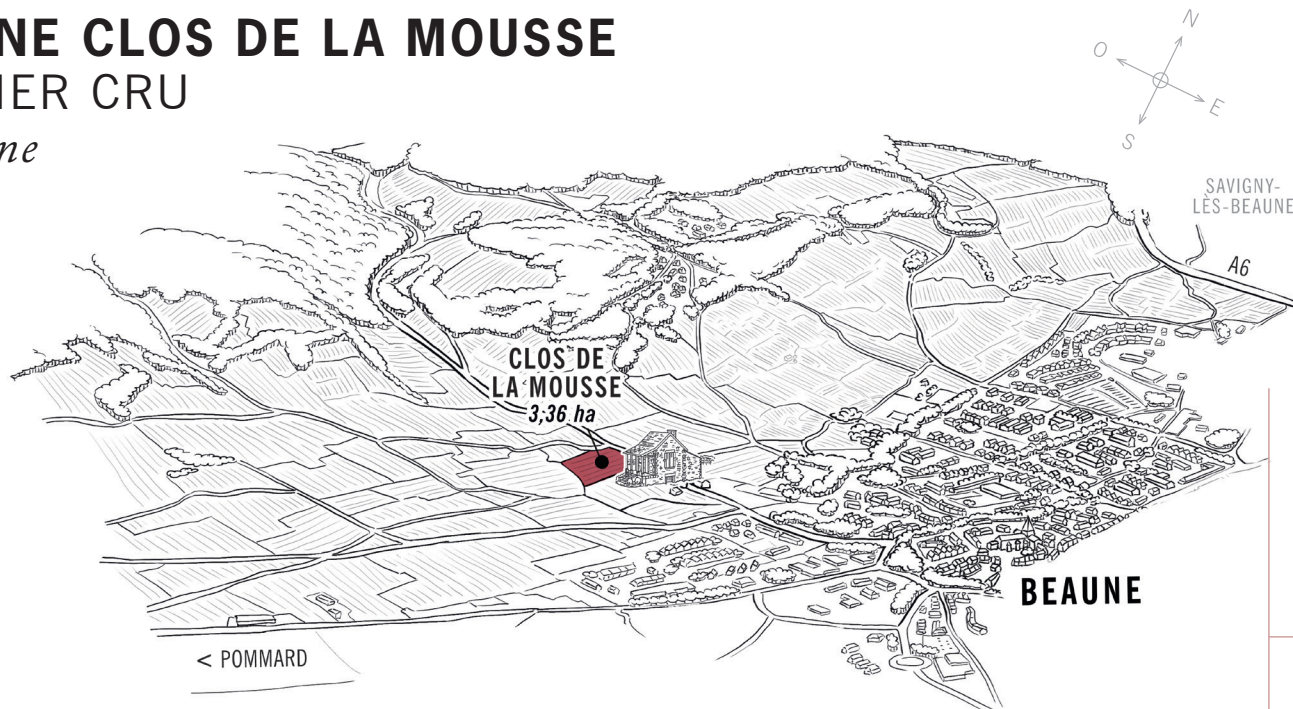
VIEILLISSEMENT : Les bouteilles sont conservées dans les **conditions optimales des caves souterraines** jusqu'à leur vente.

BEAUNE CLOS DE LA MOUSSE

PREMIER CRU

Domaine

MONOPOLE



CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

LA PARCELLE

Ce terroir reste préservé par son enceinte qui le définit en clos. Les générations passées ont eu l'intelligence de l'orienter en plantation du sud vers le nord, laissant le vent dominant (la bise) aérer ce clos et préserver une fraîcheur de fruits. Au zénith, les fruits, abrités sous le feuillage, restent préservés et évitent l'échaudage.

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS

ARGILO-CALCAIRE, SOUS-SOL ARGILEUX



Au pied des Beaune *Avaux*, cette parcelle a une très faible déclivité. Posé sur une croupe d'argile et de marnes très denses puis sur la roche calcaire, le sol est d'un équilibre parfait. Sa géologie explique tout de ce clos, peu profond mais les marnes très denses retiennent l'eau et évitent un stress hydrique. Il est nécessaire de travailler le sol pour pousser les racines à s'installer dans ce sous-sol dense.

235 m.

ALT.



TRÈS FAIBLE

DÉNIVELÉ



ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



conversion en cours
BIO

SUPERFICIE

Clos de la Mousse



03,36 hect.
03,36 hect.

IMPACT SUR LE VIN

Ses marnes en sous-sol et son orientation de plantation sud/nord assurent une **fraicheur et un signal fruité** très particulier, attaché à ce terroir. C'est un vin à la définition saline en fin de bouche, donnant une **suite intense** et très **rafraichissante**.



CUVÉE
EMBLÉMATIQUE