

BEAUNE LES GRÈVES VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS PREMIER CRU

Domaine

EXCLUSIVITÉ

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

ACQUISITION : 1791

La dénomination Vigne de l'Enfant Jésus se réfère à une anecdote historique. On raconte que Marguerite du Saint-Sacrement, carmélite fondatrice des Domestiques de la famille du Saint Enfant Jésus, aurait prédit la naissance du roi de France Louis XIV alors que sa mère Anne d'Autriche était stérile. À la naissance du futur Roi Soleil, ce vignoble d'exception appartenant aux Carmélites prit le nom de *Vigne de l'Enfant Jésus*.

En 1791, le Domaine Bouchard Père & Fils s'est porté acquéreur de la parcelle, située au cœur des 32 hectares de l'appellation BEAUNE PREMIER CRU *Les Grèves*. Elle en a toujours l'exclusivité aujourd'hui.

LA DÉGUSTATION

LA ROBE est toujours **vive** sans être trop profonde.

LE NEZ présente des arômes uniques avec un mélange de **fruits noirs** et de **fruits rouges très murs**, teintés de **cuir frais**, sans être animal.

EN BOUCHE, on retrouve ces arômes de fruits, de cuir et des **notes boisées et épicées**. L'attaque est toujours très fraîche, avec beaucoup de vigueur et la finale surprend par **son soyeux et son velouté**. La fin de bouche s'installe, cette impression de soyeux reste avec une présence, une **vibration** qui en font un vin unique. Ce fruit, ce soyeux, ces notes de cuir frais sont avant tout l'expression du terroir.

► Séduisant quand il est jeune, il **conserve avec les années** (voire décennies) cette fraîcheur de **fruit**, de **soyeux** et d'**équilibre**.



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +



SERVICE
ENTRE 17°C
ET 18°C

COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

Le respect de la meilleure maturité pour chaque sous-parcelle est essentiel. L'analyse du comportement de chacune de ces sous-parcelles, année après année, nous aide à mieux les comprendre et à adapter notre vinification en fonction de leurs spécificités.



SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : La *vigne de l'Enfant Jésus* fait partie de nos **premières parcelles vendangées** chaque année. Récolté manuellement en caissette de 13kg puis trié minutieusement par les équipes.

VINIFICATION : Macération fraîche en début de cuvaison pendant quelques jours puis phase fermentaire et d'extraction avec pigeages. Suivi quotidien de l'évolution par dégustation et analyse des moûts. Décuvage après 18 à 20 jours. Pressoir vertical.

ÉLEVAGE : **16 à 20 mois en fûts de chêne français**. Proportion de fûts neufs de 35 à 40%. Le reste constitué de fûts déjà avinés. Soutirage manuel en fin d'élevage pour assembler les différentes sous-parcelles.

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



CUVÉE
EMBLÉMATIQUE

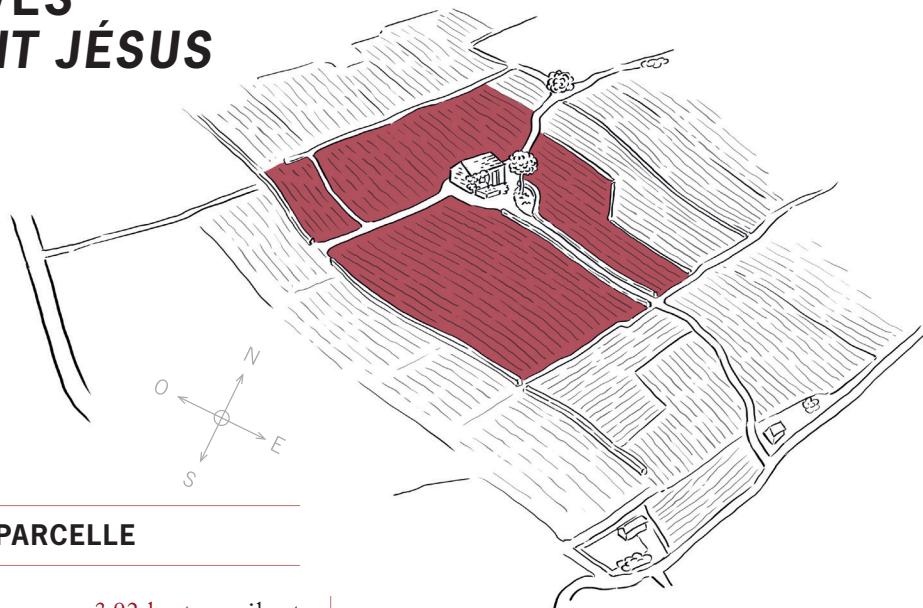
BEAUNE LES GRÈVES VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS PREMIER CRU

Domaine

EXCLUSIVITÉ



CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



LA PARCELLE

À travers ses **3,92 hectares**, il est aisé de comprendre que nous avons identifié des sous-parcelles afin d'adapter notre travail. **La cabotte**, au cœur de la parcelle, est le **repère de définition d'expression** de ces sous-parcelles. Derrière la maison, le coteau est plus pentu, le sol plus maigre, ce qui nous autorise à plus de vendanges entières. Sous la maison, sur un sol plus argileux, le premier message sera la richesse, la générosité, la profondeur. Chaque sous-parcelle sera vinifiée et élevée séparément, l'assemblage gagne ainsi en complexité et met en valeur les qualités de chaque situation.

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS

ARGILO-CALCAIRE
SABLEUX



Roche calcaire disloquée, un sol très graveleux, presque sableux qui évite tout stress à la vigne. **Roche mère** située à 70/80 cm, les racines descendent en profondeur en s'incrutant dans les failles du sous sol.

230 À 250 m.



ALT.

Emplacement à **mi-côteau** : situation idéale pour avoir un sol qui bénéficie d'un équilibre parfait (sans excès d'humidité ou trop sec).

15%



DÉNIVELÉ

Pente à **15%**, les pluies du coteau alimentent le sol, puis ruissellent sans stagner.

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



BIO

conversion
en cours

SUPERFICIE



BGVEJ

03,92 hect.
32,00 hect.

IMPACT SUR LE VIN

Ce sol parfaitement équilibré, riche de petits cailloux calcaires exprime toute la finesse des *Grèves*.

Plus haut, les terrasses sont marquées, séparées par des murets et les couleurs des sols traduisent une teneur en calcaire plus élevée, souvent à l'origine de tanins moins charnus, parfois un peu sévères. La situation du *Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus* est **vraiment idéale** et traduit une **délicatesse**, un **soyeux** qui le différencie des autres *Grèves*. Comme son sol, il est toujours léger, **équilibré** mais aussi **très complexe**.



CUVÉE
EMBLÉMATIQUE