

CUVEE SPECIALE

LES CEPAGES OUBLIES



CEPAGE :

Ce vin a été réalisé à partir du Gamay de Bouze, vieux cépage traditionnel de la Vallée du Cher et d'origine Bourguignonne. Cette variété, qui se distingue du Gamay à jus blanc classique (celui du Beaujolais et aussi de la Touraine), était un des cépages de base de notre région au siècle dernier et même, jusqu'aux années 1960 -70. D'après le traité d'ampélographie de Viala-Vermorel, cette variété a pris naissance en Côte-d'Or, vraisemblablement à Bouze, petit village des environs de Beaune. C'est un Gamay à jus rouge, le plus anciennement connu, et le père de tous les autres (Chaudenay et Fréaux).

Le jus de ses raisins était très coloré, et donnait à l'époque des vins plutôt rustiques mais recherchés pour leur générosité. L.I.N.A.O., cependant réduisit son importance, puis l'exclut complètement des cépages recommandés, au début des années 80. **Cette variété a aujourd'hui pratiquement disparu**, et c'est tout à fait par hasard que nous avons pu en retrouver une parcelle.

VINIFICATION :

La vendange est en totalité cueillie à la main. Les grappes sont déposées dans des paniers, après avoir subi un tri sévère. Ceux-ci sont ensuite emmenés à la cave, où ils sont vidés un par un, en cuve inox, sous atmosphère de gaz carbonique. La fermentation « intracellulaire » qui est réalisée dans un milieu totalement naturel, dure 5 à 6 jours environ. La transformation du jus en vin, se réalise donc en grande partie à l'intérieur de chaque grain de raisin, et sans aucun levurage. La mise en bouteilles est réalisée au mois de mars suivant la récolte après le passage du froid hivernal.

CARACTERISTIQUES :

On obtient ici un vin très dense, avec une couleur intense très foncée débordant d'arômes de fruits noirs. **On découvre tout d'un coup, ce vin spectaculaire que l'on buvait autrefois avec sa force, et aussi son élégance.** Ses tanins sont très présents mais ronds et harmonieux. Sa

densité et sa structure sont impressionnantes et ne se comparent à aucun autre Gamay existant.

C'est le compagnon des casse-croûte généreux et des viandes en sauces ou gibiers d'une cuisine authentique.

CONSEILS :

Il faut le servir un peu frais 12° lorsqu'il est jeune. Il peut se garder très longtemps (20 ans) et sa structure lui permet de nous réserver de belles surprises au fil des années.

À travers la presse...



- *La robe est rouge-noire. Délicieusement parfumé, le vin sent bon la myrtille et la fraise. En bouche, il se montre très plein, très charnu, avec des tanins gras gorgés de fruit et de pulpe. Savoureux, désaltérant en même temps et d'un naturel merveilleux : un vrai délice !* **La Revue du Vin de France.**
- *Les Cépages Oubliés signé par l'un des plus grands vignerons de France.* **Elle.** - Hugh Johnson.
- *Un jus intense, de couleur très dense délivrant des arômes de fruits noirs.* **Le Monde** - Jean-Claude Ribaut.
- *Un voyage dans la mémoire d'une viticulture disparue, pour célébrer les vertus d'un cépage injustement oublié.* **Marianne** - Périco Legasse.
- *Le Gamay de Bouze est charnu et enveloppant, avec une attaque franche et goûteuse.* **L'express** - Denis Hervier.