



Bonnes-Mares



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Grand Cru de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Communes de production : **Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.**

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de l'appellation dans une taille de caractères identique.

CARACTÈRES DES VINS

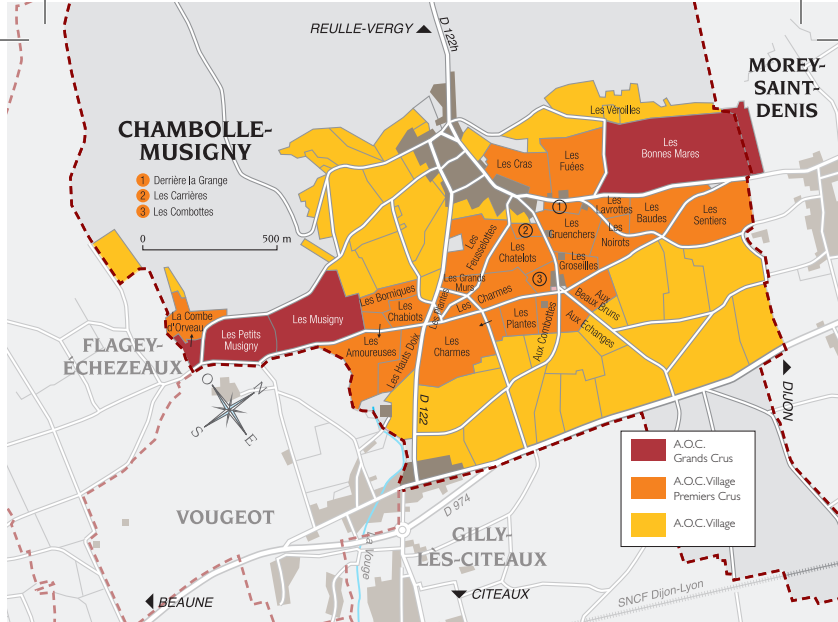
Une bouteille de Bonnes-Mares possède de la richesse et du gras, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Plus corsé que fleuri, parfois un peu sauvage, ce vin est de longue garde, jusqu'à 30 ou 50 ans.

Les amateurs discutent des nuances qui distingueraient la partie du Grand Cru située sur Morey et celle située sur Chambolle. À la vérité, rondeur, ici et là, et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Les arômes évoquent la violette, l'humus et le sous-bois.

CONSEILS DU SOMMELIER

Il réussit une synthèse parfaite entre carrure imposante et texture charnue. C'est pourquoi il s'impose sur toutes les viandes giboyeuses, qui apprécient sa grande intensité aromatique et ses notes animales dans les millésimes évolués. Gibiers à poils ou à plumes, il préférera les variantes rôties, mais s'accommodera sans rechigner des civets et belles sauces au vin. Les volailles musquées et laquées seront également flattées, car ses tanins virils donneront une structure à cette chair très aromatique et délicatement texturée. Il s'accommode de fromages aux saveurs fortes.

Température de service : 14 à 16 °C.



SITUATION

Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny : la Côte de Nuits réussit ici la parfaite communion de deux tempéraments au sein du même caractère. Depuis le Haut Moyen-Âge, cette vigne est connue sous ce nom. D'où vient-il ? Sans doute du vieux mot marer, cultiver avec soin. D'antiques déesses-mères ? Peu probable. Grand Cru reconnu le 8 décembre 1936.

Les Bonnes-Mares se situent juste après le Clos de Tart (Grand Cru mitoyen) en allant vers le sud. Il est plus étendu sur Chambolle-Musigny que sur Morey-Saint-Denis et il forme un rectangle entre les combes de Morey et de Chambolle. L'exposition est au levant, l'altitude de 250 à 280 mètres en moyenne.

TERROIRS

Le sous-sol est fait de dalles calcaires et de marne blanche. Il porte 40 centimètres environ de terre argilo-siliceuse, assez légère et graveleuse, brune et rougeâtre. La pente est légère. Origine jurassique, il y a quelque 150 millions d'années.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
14,66 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
509 hl (67 697 bouteilles)

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018