

Hervé ROUMIER

Viticulteur

La cantina Hervé Roumier ha sede nel paese di Chambolle-Musigny. È stata creata da Hervé, uno dei figli di Alain Roumier, famoso régisseur del Domaine De Vogüé. Quando Alain ha ottenuto dalla famiglia d'origine, proprietaria del Domaine Georges Roumier, la sua parte di vigneti/proprietà, li ha divisi tra i suoi due figli, Hervé e Laurent. Tra le proprietà ricevute da Hervé Roumier vi sono anche delle parcelle nei più pregiati cru della zona, tra cui il Clos de Vougeot ed il Bonnes Mares: l'etimologia di quest'ultimo Grand Cru sembra derivare dal fatto che sia posto nelle vicinanze del luogo dove sorgeva, nel XII secolo, l'abbazia di Notre Dame de Tart, primo monastero cistercense femminile, dove vivevano le monache dette Bonnes Meres (madri buone). Dal 2004, dopo la dipartita di Hervé Roumier, il domaine è gestito dalla moglie Veronique supportata dalla figlia Clemence e coadiuvata nei lavori di cantina dal fratello di Hervé, Laurent. I vigneti di proprietà sono lavorati in maniera tradizionale, la resa è minima e la vendemmia è fatta manualmente. I Pinot Nero del domaine Hervé Roumier trasmettono eleganza, profondità e grande complessità.

Bonnes-Mares Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Bonnes-Mares è un Grand Cru della Côte de Nuits: si trova principalmente all'interno di Chambolle-Musigny, ma una piccola parte appartiene al villaggio di Morey-Saint-Denis. Bonnes-Mares è caratterizzato da visibili variazioni del suolo: gli appezzamenti a Morey-Saint-Denis hanno terreni più ricchi e profondi, mentre quelli posti all'estremità meridionale, vicino a Chambolle, sono più fini e più chiari con una percentuale maggiore di calcare. A proposito dell'etimologia del nome Bonnes-Mares, la più diffusa è quella che fa riferimento alle Bonnes Meres cistercensi ("buone madri") della vicina abbazia di Notre Dame de Tart, il primo monastero cistercense femminile, fondato nel 1125.

Vinificazione La vendemmia viene fatta manualmente, le uve, una volta giunte in cantina, vengono ulteriormente controllate per poi essere diraspate. La fermentazione alcolica dura 15 giorni circa; prima della svinatura si procede alla pressatura. L'affinamento dura tra i 15 ed i 18 mesi. L'assemblaggio delle diverse parcelle avviene prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Il Bonnes-Mares Grand Cru colpisce per la sua incredibile concentrazione, ampiezza e lunghezza in bocca. Molto complesso esprime al meglio il suo potenziale dopo 5 anni d'invecchiamento.

