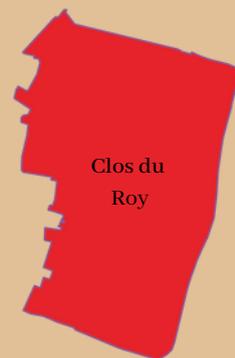




Commune  
Chenôve

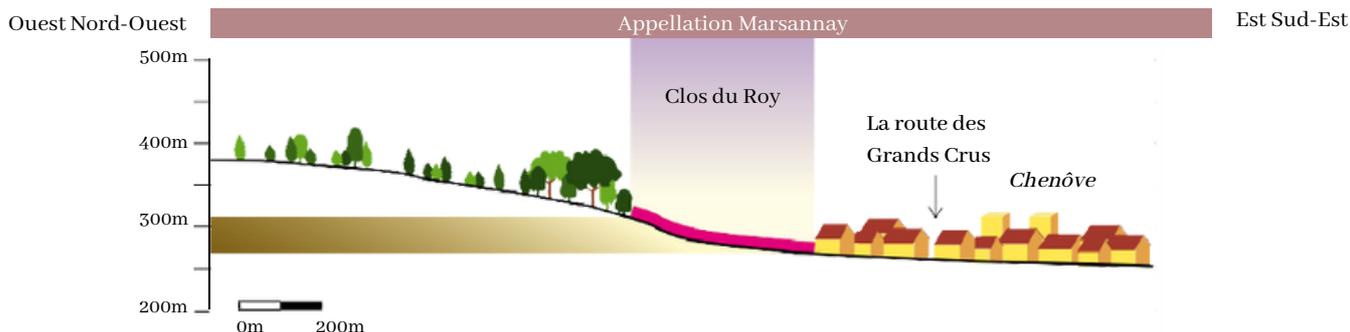


Superficie  
25ha 23a 69ca



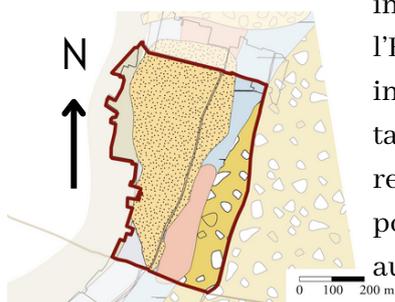
0 100 200 m

## Le paysage



Clos du Roy s'étend sur l'ensemble du coteau, jusqu'au vieux village de Chenôve, de 268 à 311 mètres d'altitude (879 à 1020 pieds) avec une moyenne à 280 m (919 pieds). La pente est faible en bas de coteau (2%) à forte en haut (13%) (moyenne 5%). Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

## Le sol et le sous-sol



Le Calcaire de Comblanchien qui se situe au-dessus des vignes, dans les bois, influence fortement les sols viticoles du Clos du Roy. En effet, ces calcaires exposés à l'Est ont subi au cours la dernière période glaciaire, il y a vingt-deux mille ans, une intense fragmentation par le gel ; les graviers de calcaires de Comblanchien d'une taille d'un à deux centimètres sont venus s'accumuler sous forme d'éboulis en bas du relief. Ce matériau qui possède des capacités très drainantes est un excellent substrat pour la culture de la vigne. Sous ces éboulis caractéristiques du Clos du Roy, appelés aussi localement « grèzes litées », le calcaire d'âge Jurassique peut être enfoui de quelques dizaines de centimètres à plusieurs mètres.

La partie la plus basse et la plus plate à l'est du climat est composée de marnes très pauvres en pierres et d'argiles rouges, et de galets déposés par un ancien lit de l'Ouche, rivière qui passe aujourd'hui à Dijon.

# L'histoire

Le terme «clos», issu du latin «clausus» (fermé) est fréquemment rencontré dans les toponymes viticoles. Il fait référence aux limites de la parcelle, ceinte d'un mur. Il implique la nécessité de protéger et de marquer l'emprise foncière. Le Clos des Ducs, possession de la famille de Valois, fut rebaptisé Clos du Roy en 1477, après la défaite du duc de Bourgogne Charles le Téméraire à Nancy et l'annexion au royaume de France des terres des ducs de Valois. Au XIIIe siècle, le duc de Bourgogne compose un clos à Chenôve. Les ducs de Bourgogne possèdent en 1238 l'actuel « Clos du Roy » et les pressoirs dans leur cuverie.

L'historien Courtépée indique que « Chenôve avait un très bon vignoble, les fruits y étaient excellents ». Dès l'année 1648, les raisins étaient récoltés avec ceux de Dijon, à un prix supérieur à ceux des communes viticoles de la côte dijonnaise devenues très réputées par la suite comme celle de Gevrey. Il n'y a guère que les vins de Chenôve et Gevrey qui vont vers l'Étranger, le reste se consomme dans le pays. Des vins de Chenôve eux-mêmes, on nous dit que « s'ils sont gardés cinq à six ans, ils deviennent comparables à ceux de Nuits ». Les vins du Clos du Roy étaient servis à la table de Louis XIV et Louis XVI.

## Les vins

### Vin blanc



Ici le Chardonnay a trouvé terre d'élection, pour des vins à la robe d'un délicat jaune pâle, teinté de vert. Une belle fraîcheur aromatique s'impose, où les notes épicées de poivre blanc et de bergamote succèdent aux évocations fruitées et florales. La consistance se déploie, associant belle viscosité et noble texture, pour une finale salivante, minérale et très sapide. Un grand vin de lieu assurément.

On pourra s'en régaler à l'apéritif au temps de sa jeunesse. En prenant de l'âge il appellera les poissons grillés comme les viandes blanches. À son apogée on pourra l'associer à un sashimi de thon rouge, voire à un fromage de chèvre, comme un crottin de Chavignol.

Température de service : 12 °C

### Vin rouge



De ce grand terroir, déjà très apprécié par les Grands Ducs de Bourgogne, naît un vin d'une couleur profonde, dense, avec de beaux reflets pourpres. Le nez est d'une grande complexité, évoquant toute la gamme des fruits noirs, tout en offrant de la place aux notes florales d'iris et de violette, comme aux délicates touches épicées. L'attaque en bouche est racée, ample et souple dans le même mouvement. Sa consistance, comparable à celle des grands crus, est mise en relief par une belle vivacité qui permet à la texture de se déployer avec élégance, pour une longue finale sapide et minérale. On trouve une belle rétro-olfaction sur les notes réglissées, synonymes de grande classe.

Viandes rouges de boeuf, canard ou pigeon, seront de joyeux compagnons !

Température de service : 15 à 17 °C