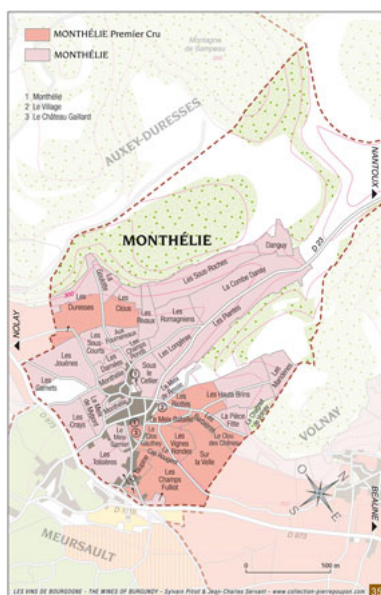




JEAN-CLAUDE BOISSET

## MONTHÉLIE 2017



### Cépage

100 % Chardonnay

### Origine

Encadré par ses voisins prestigieux, Volnay, Auxey-Duresses et Meursault, Monthélie s'affirme au fil des ans. Le détour par ce petit village pittoresque est devenu incontournable pour l'amateur de crus de qualité.

Monthélie constitue l'une des plus petites appellations de la Côte de Beaune avec seulement 120ha de vignes plantées dont la minuscule production de Chardonnay 7,5ha. L'altitude est d'environ 280 mètres avec une pente importante et une exposition sud-est qui confèrent aux raisins une excellente maturité chaque année. Les terres sont ici des terres dites blanches, peu calcaires qui confèrent au vin finesse et subtilité.

### Sélection parcelle

Ce vin est issu d'une vigne présentant des caractéristiques bien précises : labours des sols, pas ou peu d'apport d'engrais, ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vendange manuelle récoltée dans de petites caissettes percées.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 11 septembre 2017, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du moût est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation alcoolique en levures indigènes.

En cave : élevage 20 mois sans soutirages, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 30 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en mai 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

1 520 bouteilles produites.

### Notes de dégustation

Robe : Brillante et jaune pâle.

Nez : Alliance subtile d'arômes de chèvre-feuille, de pomme verte et d'agrumes.

Palais : Une bouche acidulée, minérale avec des notes beurrées en fin de bouche.

### Potentiel de garde

6 à 10 ans.



Millésime : 2017

2017, toute l'élégance de la Bourgogne.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Des vins rouges aux couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.