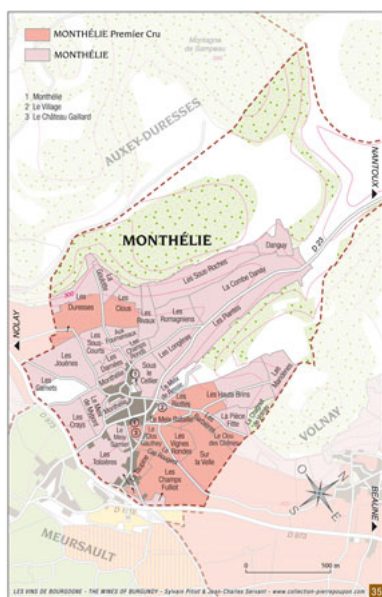




JEAN-CLAUDE BOISSET

MONTHÉLIE 2008



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 parcellaire

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 : 25 septembre 2008, 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 en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 18 mois sans soutirages, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 25 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en mars 2010, collage à la bentonite, filtration très légère.

2 100 bouteilles produites en 75cl.

Notes de dégustation

Robe : D'une belle intensité et pure.

Nez : Notes florales, assez complexe.

Bouche : Vin au caractère très fin, attaque vive qui prend immédiatement beaucoup d'ampleur, très long, finale sur des notes d'agrumes.

Potentiel de garde

9 ans et plus.



Millésime : 2008

La récolte 2008 en Bourgogne a été délicate. Les défis dans le vignoble étaient multiples : mildiou, oïdium, botrytis et même grêle dans quelques vignobles comme Volnay ou Marsannay. La floraison en juin a eu lieu au cours d'une période de deux semaines, causant de la coulure ici et là (avortement du raisin). L'été était « gris », mais non pluvieux avec des températures basses. Finalement, à la mi-septembre, un changement du temps a apporté un vent du Nord, avec des températures fraîches. Ces bonnes conditions ont séché les vignes et ont aidé à augmenter les niveaux de sucre tout en gardant un niveau d'acidité assez élevé. Nous avons commencé à cueillir le 22 septembre les Chardonnays, tandis que les Pinots pouvaient attendre encore une semaine.