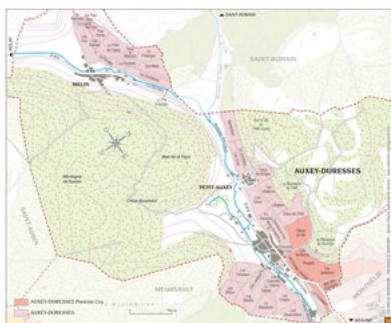




JEAN-CLAUDE BOISSET

AUXEY-DURESSES 2017



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Nichées entre deux communes phares comme Volnay et Meursault, seulement 150 ha de vignes sont exploitées à Auxey-Duresses, ce qui a toujours empêché la visibilité de cette appellation. Il n'empêche qu'aujourd'hui, ce village offre un rapport qualité-prix parmi les plus intéressants de la Côte.

Sélection parcellaire

L'appellation est scindée en deux parties : l'une dans le prolongement de Meursault qui donne des vins sur la finesse et, de l'autre côté, Saint-Romain. Les raisins de cette cuvée proviennent de la première partie. Exposée nord-est, les sols sont de nature majoritairement calcaires.

Vinification et élevage

Date de vendange : 11 septembre 2017. Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation alcoolique en levures indigènes.

En cave : élevage 20 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère 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.

Production : 1 800 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Marquée par sa brillance et son jaune pale.

Nez : Arômes de fleurs blanches, de citron, d'épices douces et des notes minérales.

Palais : Une bouche ciselée et fraîche avec une belle rondeur en finale.

Potentiel de garde

De 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.