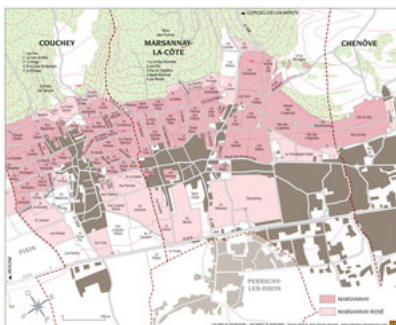




JEAN-CLAUDE BOISSET

MARSANNAY 2016



Cépage

100 % Chardonnay

Origine

Jeune appellation, Marsannay en Côte de Nuits produit de formidables vins rouges, mais aussi une production très intéressante de vins blancs. Avec 27 ha plantés en blanc contre 147 ha en rouge, les blancs de Marsannay demeurent une curiosité.

Le vignoble repose sur un sol argilo-calcaire du Jurassique moyen. Situé dans la zone sud, l'exposition vers l'est ainsi que les fins cailloutis calcaires et les nombreuses failles favorisent les vins fins et purs. L'altitude est de 230 m, cette vigne étant âgée de 45 ans.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'une sélection de vignes (jamais de jeunes vignes) et de contrôles draconiens concernant par exemple les rendements. Mais aussi les modes de cultures où est pratiqué le travail des sols pour favoriser et entretenir la vie microbienne nécessaire à l'expression des terroirs

Vinification et élevage

Date de vendange : 3 octobre 2016, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

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 19 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 30% de 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 2018, collage à la bentonite, filtration très légère.

7 600 bouteilles produites.

Notes de dégustation

Robe : Jaune paille avec des reflets dorés.

Nez : Arômes intenses et complexes de fleurs blanches, de fruits jaunes et notes légèrement salines et fumées.

Palais: On retrouve les arômes de fruits jaunes, la bouche est souple, ronde avec une belle fraîcheur.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.



Millésime : 2016

2016, un millésime miraculeux !

Au vu d'un démarrage compliqué, les vins de Bourgogne affichent une qualité inespérée, à la hauteur de toutes les attentes. Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900, les vigneronns ont subi au Printemps des aléas climatiques qui ont amputé sévèrement la récolte. En effet, le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel historique avec une ampleur géographique inédite. La grêle a également fortement impacté le vignoble en mai dans le Mâconnais et le nord de la Bourgogne. La tendance s'inverse brusquement au moment de célébrer le passage à l'été : soleil et chaleur sont au rendez-vous et les vignes rattrapent leur retard. Quelques pluies permettront au cycle végétatif de se poursuivre dans de bonnes conditions et aux parcelles d'être récoltées au moment idéal. 2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !