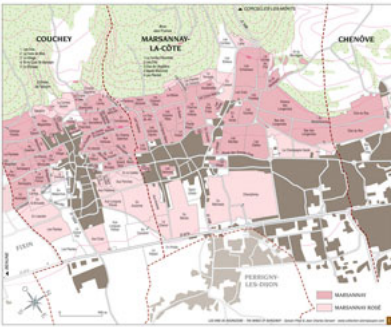




JEAN-CLAUDE BOISSET

MARSANNAY 2017



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 : 15 septembre 2017, 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 en demi-muids (450L) 18 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 avril 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

2 172 bouteilles produites.

Notes de dégustation

Robe : Jaune brillant avec des reflets dorés.

Nez : Arômes d'épices douces, de fruits blancs, quelques notes grillées et florales.

Palais: On retrouve les arômes floraux en bouche, un vin riche avec une très belle longueur.

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.