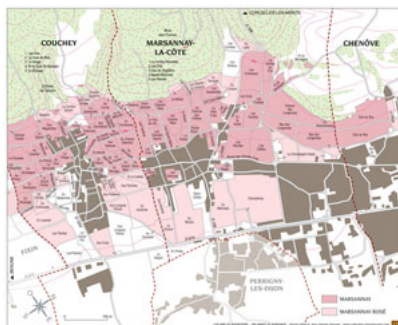




JEAN-CLAUDE BOISSET

MARSANNAY 2016



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Le vignoble de « La Porte d'Or de la Côte de Nuits » s'étend sur les communes de Chenove, Marsannay-la-Côte et Couchey. Cette AOC repose sur des sols d'une grande complexité de type argilo-calcaire datant Jurassique moyen. Les raisins de cette cuvée proviennent exclusivement du climat « La Bretignière » situé sur la commune de Couchey à quelques centaines de mètres de l'appellation Fixin. Cette petite parcelle se trouve en bas de coteau avec une exposition plein-est et sur un sol majoritairement calcaire. On retrouve des traces du nom « La Bretignière » (de l'ancien français Breton/Breton = faucon) dès les années 1700, il fait référence à la présence d'une fauconnerie où l'on élevait des oiseaux de proie pour la chasse. Elle était rattachée à une maison seigneuriale.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières en terme de choix de parcelle de vigne : il s'agit d'une vigne de 40 ans produisant naturellement peu de raisins, et surtout des raisins de petite taille (gage d'une grande concentration dans le futur). Les pratiques culturales de la vigne sont également très strictes : rendements contrôlés, ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas d'apports d'engrais, protection sanitaire de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Date de vendange : 27 septembre 2016, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange. En cuverie : les raisins sont égrappés à 100% mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 24 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannin). Pigeages peu fréquents (8 maximums).

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 30% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille : par gravité en février 2018, vin non collé, très légère filtration. Production : 3 100 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Couleur grenat avec des reflets rubis, brillante.

Nez : Arômes puissants de cassis, de mûre et des notes torréfiées.

Palais : Une attaque assez souple, en rondeur avec des tannins bien structurés, très soyeux. Une belle longueur.

Potentiel de garde

6 à 9 ans.

Jean Claude BOISSET



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 vigneron 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 !