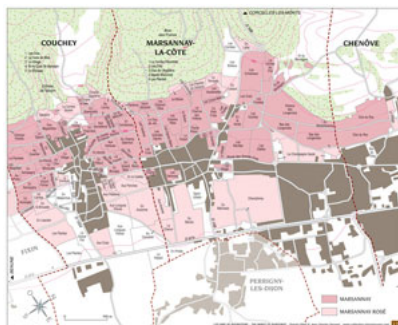




JEAN-CLAUDE BOISSET

MARSANNAY 2017



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/Brecton = 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 : 19 septembre 2017, 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 50% et mis en cuve par gravité. Macération 19 jours dont 3 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannin). 4 Pigeages. Vinification sans soufre.

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 mars 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 4 200 bouteilles et 200 magnums.

Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis intense.

Nez : Très expressif, arômes de fruits noirs intenses avec quelques notes épicées.

Palais : Un vin concentré, souple et quelques tannins soyeux

Potentiel de garde

5 à 8 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.