



JEAN-CLAUDE BOISSET

## SAINT-VERAN "Les Pommards" 2015



### Cépage

100% Chardonnay

### Origine

Née en 1971, l'A.O.C. Saint-Véran couvre près de 600 hectares répartis sur six villages et prend ses marques autour de l'A.O.C. Pouilly-Fuissé. Sur le village de Davayé, la parcelle « Les Pommards » est exposée Nord-Est et située au-dessus d'une ancienne carrière. Le sol y est ici très caillouteux en surface et couvre des argiles profondes. Ce climat est considéré comme un des meilleurs terroirs de Saint-Véran, offrant des vins riches et puissants !

### Vinification et élevage

Date de vendange : 13 septembre 2015, vendange manuelle en caissettes percées de 20kg.

En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450 L sans débourage pour conserver le maximum des lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 16 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 40% de fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille : par gravité en février 2017, collage à la bentonite, filtration légère.

### Notes de dégustation

Robe : jaune pâle, reflets dorés.

Nez : complexe avec des notes minérales et fumées, des arômes de fruits mûrs à chair blanche.

Bouche : un vin puissant et harmonieux avec des saveurs de citron confit.

### Potentiel de garde

4 à 8 ans

### Millésime : 2015

Etat sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant de cette année ! Après un hiver plutôt doux, le printemps s'installe très rapidement avec une remontée du thermomètre exceptionnelle. Le mercure ne cesse de grimper jusqu'à fin août, le tout accompagné d'un ensoleillement excédentaire en juin et juillet. Dans ces conditions exceptionnelles, tout se passe très vite. On assiste à une floraison précoce et rapide début juin. La véraison a lieu durant la dernière quinzaine de juillet. Seule ombre au tableau, la sécheresse, qui a provoqué quelques grillures sur baies et sur feuilles, et a engendré du millerandage sur le Pinot Noir. Cela a donc entraîné une baisse des rendements sur certaines parcelles des deux Côtes. L'état sanitaire étant excellent, nous avons donc pu choisir la date de récolte en visant la maturité optimale. Lors des vinifications, la belle maturité des rafles nous ont permis d'augmenter le pourcentage de grappes entières. Les vins blancs sont très expressifs avec des notes de fruits blancs, d'une grande pureté aromatique et d'une belle richesse. D'une couleur intense et brillante, les vins rouges sont sur les arômes de fruits rouges, mûrs et charnus. Les tanins sont très soyeux et ronds. Un millésime très gourmand !

Jean Claude BOISSET