



JEAN-CLAUDE BOISSET

SAINT-AUBIN PREMIER CRU "Sur Gamay" 2017



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Les vignes sont essentiellement plantées sur le flanc droit de la large combe qui monte en serpentant vers la Rochepot. L'aire d'appellation est répartie sur deux massifs différents : l'un, la Montagne de Savoie, qui termine la Côte d'Or et l'autre avec la montagne du Ban qui se situe en perpendiculaire. Ce deuxième versant abrite le climat « Sur Gamay », situé tout proche de l'appellation de Puligny-Montrachet. La pente y est forte et la vigne est orientée à l'est. Le climat porte le nom de « Gamay », entraînant quelques confusions avec le cépage du même nom, car la parcelle est située au-dessus du hameau appelé Gamay (faisant partie de Saint-Aubin).

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens concernant les rendements, mais aussi les modes de cultures qui imposent un travail des sols favorisant et entretenant la vie microbienne nécessaire à l'expression du terroir.

Vinification et élevage

Date de vendange : 13 septembre 2017.

En cuverie : Pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum des lies. Fermentation alcoolique en levures indigènes.

En cave : élevage 14 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère 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 février 2019. Collage à la bentonite, filtration très légère.

1 800 bouteilles produites

Notes de dégustation

Robe : Brillante, jaune avec des reflets dorés.

Nez : Des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs. Des notes minérales et toastées.

Palais : Une bouche onctueuse et élégante avec une finale sur la tension.

Potentiel de garde

Entre 5 et 8 ans.



SAINT-AUBIN PREMIER CRU "Sur Gamay" 2017



JEAN-CLAUDE BOISSET

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.