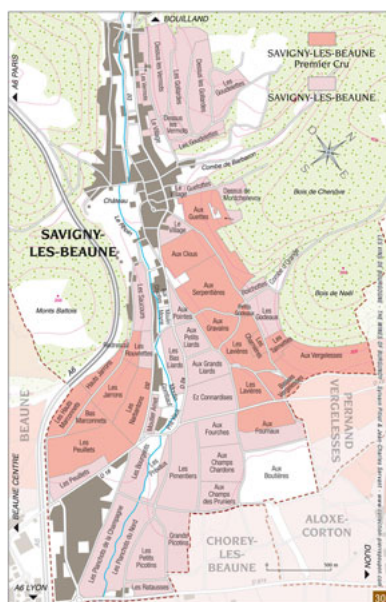




JEAN-CLAUDE BOISSET

SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU "Les Lavières" 2014



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

Situé au débouché d'une vallée qui offre des paysages parmi les plus attachants de Côte d'Or, le vignoble se présente en forme de V offrant des styles de vin différents. La découverte de sépultures de l'ère mérovingienne dans ce climat lui a donné son nom : « Les Lavières ». Celles-ci étaient recouvertes d'une pierre plate typiquement bourguignonne, la même employée pour les murs des clos, appelée des laves. La parcelle est située en mi-côteau sur un sol à dominante calcaire. La vigne a ici un très faible rendement, autour de 20hL/ha.

Vinification et élevage

Date de vendange : 17 septembre 2014, 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 31 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins). Pigeages peu fréquents (8 maximum)

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 30% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat. Mise en bouteille : par gravité en janvier 2016, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe : pourpre et soutenue.

Nez : Arômes de fraises, d'épices et de baies noires.

Bouche : Belle persistance en bouche, on lui trouve des notes réglissées.

Potentiel de garde

6-10 ans

Millésime : 2014

Après 3 petites récoltes, la Bourgogne a besoin en 2014 de volume. Nos prières ont peut-être été entendues : le millésime 2014 s'annonce très prometteur avec une bonne récolte. Après une nouvelle année météo surprenante, Septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle. Au printemps, le millésime 2014 s'annonce précoce et les conditions climatiques chaudes et sèches profitent à la vigne, ce qui indique une récolte abondante et des vignes saines. A l'été, le soleil semble avoir disparu, et l'avance acquise en début de cycle est très vite perdue. Cependant, malgré la météo humide et fraîche, la maturation démarre bien fin août. La Bourgogne, comme d'autres régions viticoles de France, a connu quelques foyers de pourriture acide. Les parcelles de Pinot Noir ont été soumises à un tri sévère à la vigne comme en cuverie. Ce phénomène ponctuel et localisé reste une exception dans une année globalement très saine. Les vendanges débutent mi-septembre sous le soleil. Les raisins rentrés sont mûrs, sains et aromatiques. Les vins rouges offrent des couleurs intenses, un nez fruité, de la concentration en bouche, avec des tanins souples et plaisants, et de belles notes de fruits frais. Tout cela laisse entrevoir tous les atouts des grands vins rouges de Bourgogne.

Jean Claude BOISSET

Nuits Saint-Georges - France - contact@jcboisset.fr



1/1