



JEAN-CLAUDE BOISSET

CORTON-LES MARECHAUDES GRAND CRU 2014



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Sur le versant inférieur au Corton "Les Bressandes" et à côté de Corton "Vergennes", "Les Maréchaudes" est orienté sud-est. Le sol est rougeâtre et caillouteux, dérivé de calcaire brun et riches dépôts de marne à haute teneur en potassium.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières et bien précises à la vigne : rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Les raisins ont été récoltés à une maturité optimum le 17 septembre 2014. Ils ont été triés une première fois à la vigne, et récoltés en caissettes percées. A réception de la vendange en cuverie, un second tri est effectué par une équipe de 10 personnes.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 100 % et non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 23 jours avec pigeages réguliers. Fermentation en levures indigènes uniquement, aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins, pour ne pas dénaturer un terroir si précieux.

En cave : élevage de 16 mois sur lies sans soutirage, 50 % fûts neufs.

Mise en bouteille : par gravité en janvier 2016.

Notes de dégustation

Robe : intense rouge rubis.

Nez : arômes de groseille, myrtille et de violette.

Palais : un vin bien structuré, puissant.

Potentiel de garde

10 ans et plus



CORTON-LES MARECHAUDES GRAND CRU 2014



JEAN-CLAUDE BOISSET

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. 2014 sera une excellente année pour les vins blancs de Bourgogne. Leur caractère ciselé et précis promet un beau potentiel de garde. 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.