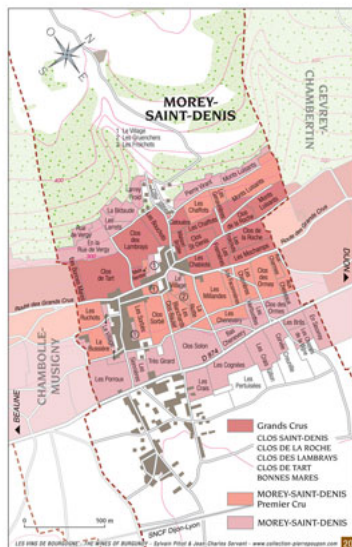




JEAN-CLAUDE BOISSET

MOREY-SAINT-DENIS "Monts Luisants" 2007



Cépage

100% Chardonnay.

Origine

La commune est située en partie centrale de la Côte de Nuits, dans la zone la plus propice à la production des Grands Crus. Seulement 38ha en production pour les Premiers Crus et 38ha en Grands Crus (pas moins de 5 à Morey). 17 Premiers Crus co-existent à Morey avec le Clos des Ormes, situé au pied des Grands Crus.

Les sols y sont calcaires et comportent irrégulièrement des marnes, des sables, des limons rouges et des cailloutis.

L'altitude varie entre 220 et 350 m où culmine le Monts Luisants. L'altitude élevée et le sol très pauvre conviennent parfaitement au Chardonnay.

Cette vigne a été appelée Monts Luisants car à l'automne les feuilles y jaunissaient de manière importante, plutôt que de rougir. L'orientation du vignoble est très homogène à l'est.

Assis sur un calcaire Bathonien, les Monts Luisants sont constitués d'un sol assez pauvre en argile, c'est pourquoi ce terroir convient aussi bien au Pinot Noir qu'au Chardonnay. La pente est très élevée : environ 20 %.

Vinification et élevage

Date de vendange : 15 septembre 2007, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12 °C, puis mis directement en tonneaux sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 16 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 25 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille : par gravité en janvier 2009, collage à la bentonite, filtration très légère.

Notes de dégustation

Robe : D'une belle intensité et pure.

Nez : Très floral avec des parfums de rose.

Bouche : Vin au caractère très élégant, d'une grande minéralité et très bonne longueur en bouche.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.



MOREY-SAINT-DENIS "Monts Luisants" 2007



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2007

2007 aura été marqué par des conditions climatiques chaotiques : hiver doux, printemps estival qui a favorisé une reprise très précoce de la végétation, été froid et pluvieux où se sont installés de nombreux foyers de pourriture. Heureusement, un temps ensoleillé, la première quinzaine de septembre a permis une maturation des raisins suffisante pour produire des vins blancs bâtis sur une forte minéralité qui pourra certainement défier le temps.