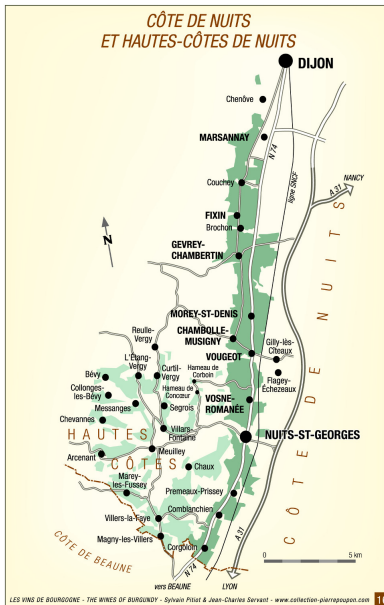




JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "Dames Huguettes" 2016



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants, il est clair que ceux des Hautes-Côtes sont à classer dans cette catégorie... Cette appellation est particulière puisqu'elle est considérée comme une appellation régionale, même si elle couvre une aire délimitée. Le vignoble est situé en parallèle à celui de la Côte de Nuits (à l'ouest), mais plus en altitude que celui-ci (comprise entre 290 et 450 mètres). Pas moins de 510 ha sont plantés en Pinot Noir. Les sols y sont identiques à ceux de la côte (calcaire et marne). « Les Dames Huguettes » est certainement l'un des meilleurs terroirs pour les Hautes-Côtes car il n'est qu'à quelques dizaines de mètres de l'appellation Nuits-Saint-Georges.

Sélection parcellaire

La première des particularités de cette vigne est qu'elle est âgée (50 ans) et naturellement peu productive. Entouré de murs, ce clos bénéficie toujours d'une excellente maturité. Ensuite, elle ne produit que de très petites grappes de Pinot Noir avec des peaux très épaisses, ce qui est gage d'une grande concentration future du vin. 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 ou peu d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Date de vendange : 04 octobre 2016, 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 100% grappes entières et mis en cuve par gravité. Macération totale 23 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannins). Pigeages peu fréquents (8 maximum).

En cave : 14 mois sur lies sans soutirage, 40% fûts neufs, bois d'origine française avec une chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en décembre 2017, vin non collé, très légère filtration.

Production : 12 000 cols

Notes de dégustation

Robe : Belle robe rouge rubis soutenue.

Nez : Jolis arômes de grappes entières, sur les fleurs et des notes de fruits rouges.

Palais : Un vin tout en finesse avec une belle structure tannique et de la fraîcheur.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.

Jean Claude BOISSET

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





BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "Dames Huguettes" 2016



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2016

2016, un millésime miraculeux !

Au vu d'un démarrage compliqué, les vins de Bourgogne affichent une qualité inespérée, à la hauteur de toutes les attentes. Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900, les vignerons ont subi au Printemps des aléas climatiques qui ont amputé sévèrement la récolte. En effet, le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel historique avec une ampleur géographique inédite. La grêle a également fortement impacté le vignoble en mai dans le Mâconnais et le nord de la Bourgogne. La tendance s'inverse brusquement au moment de célébrer le passage à l'été : soleil et chaleur sont au rendez-vous et les vignes rattrapent leur retard. Quelques pluies permettront au cycle végétatif de se poursuivre dans de bonnes conditions et aux parcelles d'être récoltées au moment idéal. 2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !