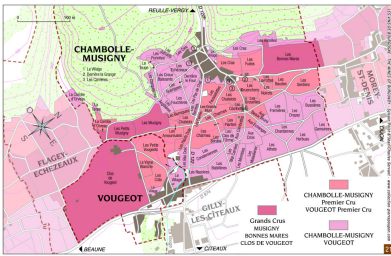




JEAN-CLAUDE BOISSET

## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 2014



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Les Chambolle-Musigny, en côte de Nuits, restent des vins rouges uniques, symboles de la finesse et de l'élégance. Cette appellation est l'une des plus petites et des plus morcelées de la côte : seuls 97ha sont plantés en Village, 50 ha en Premier Cru et 25ha en Grand Cru. Le village possède des terroirs assez homogènes, en exposition Est. La nature délicate et soyeuse des Chambolle-Musigny tient surtout à la nature du sol. Au nombre de 22 premiers crus, "Les Charmes" avec "Les Amoureuses", sont sans doute les plus renommés. Le sol y est relativement caillouteux, la roche étant présente à 50-60 cm sous la terre.

### Sélection parcellaire

Les vignes utilisées pour notre cuvée sont traitées en viticulture biologique non certifiée depuis 2009.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 18 Septembre 2014, 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 : les raisins sont égrappés à 50 % et non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 22 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 : élevage 18 mois sur lies sans soutirage, 40 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en Mars 2016, vin non collé, très légère filtration.

### Notes de dégustation

Robe : Couleur pourpre intense

Nez : Premier nez de pétales de roses séchées, arômes de cerise, mûre et nuances épicées

Bouche : Un vin dense et ample, des tannins soyeux

### Potentiel de garde

10 ans et plus

Jean Claude BOISSET



## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 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. 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.