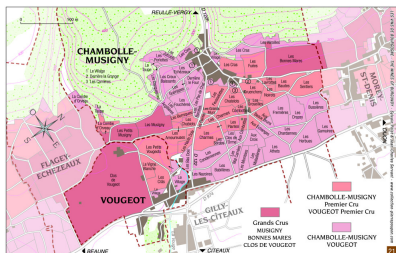




JEAN-CLAUDE BOISSET

CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 2016



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 : 25 septembre 2016, 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 23 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 16 mois sur lies sans soutirage, 35 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en février 2018, vin non collé, très légère filtration. Production : 900 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Brillante, rouge sombre avec des reflets rubis.

Nez : Très floral avec des notes de violette au premier nez. Se développe ensuite des arômes de fruits comme la cerise et les myrtilles avec des notes fumées.

Palais à la fois ciselé et concentré, avec des tanins souples et soyeux. On retrouve des arômes de fruits rouges en bouche.

Potentiel de garde

10 ans et plus.

Jean Claude BOISSET

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



1/2



CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 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 vigneron 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 !