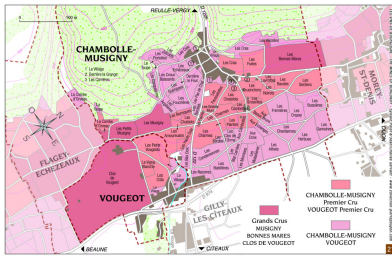




JEAN-CLAUDE BOISSET

## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 2017



### 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 : 14 septembre 2017, 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 21 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement, aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins. 4 Pigeages. Vinification sans soufre.

En cave : élevage 16 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 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 1 500 bouteilles.

### Notes de dégustation

Robe : Rouge aux reflets rubis.

Nez : Arômes intenses de griottes et quelques notes grillées.

Palais : Une bouche riche avec des tannins soyeux. Une très belle longueur.

### Potentiel de garde

10 ans et plus.

Jean Claude BOISSET



## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU "Les Charmes" 2017



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2017

2017, toute l'élégance de la Bourgogne.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs. 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Des vins rouges aux couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.