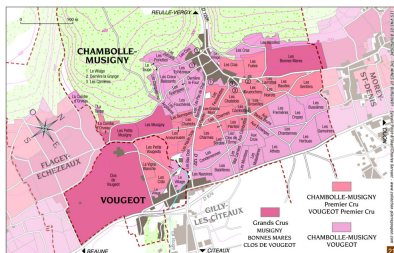




JEAN-CLAUDE BOISSET

CHAMBOLLE-MUSIGNY 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 : seul 97 ha sont plantés en Village, 50 ha en Premier Cru et 25 ha 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. Une roche mère faite de calcaires durs forme la base; au dessus on retrouve une faible épaisseur d'un petit cailloutis calcaire du Bathonien qui assure un bon drainage et contribue à donner aux vins ce caractère fin, sensuel et charmeur.

Notre cuvée est un assemblage de quatre climats du village : « Les Pas de Chats », « Derrière le four », « Le Clos de l'Orme » et « Les Danguerrins ». Ce sont des vignes cultivés en viticulture biologique non certifiée depuis 2009. L'âge moyen de ces quatre parcelles est de 45 ans.

Vinification et élevage

Date de vendange : 15 septembre 2017, vendange manuelle en caissettes percées de 20kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : Macération de 24 jours avec 20% de grappes entières, dont 7 jours à froid (12°C), fermentation en levures indigènes uniquement. 5 pigeages. Vinification sans SO2

En cave : Elevage de 12 mois sur lies en fût avec 35% de bois neuf, d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille en septembre 2018, vin filtré mais non collé.

Production : 7 300 cols

Notes de dégustation

Robe : Brillante, couleur grenat clair. Nez : Arômes de griottes, notes grillées. Ce vin provenant de raisins biologiques peut présenter quelques notes de réduction dans sa jeunesse. Palais : Une bouche ample avec des tanins soyeux.

Potentiel de garde

7 à 10 ans.



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.