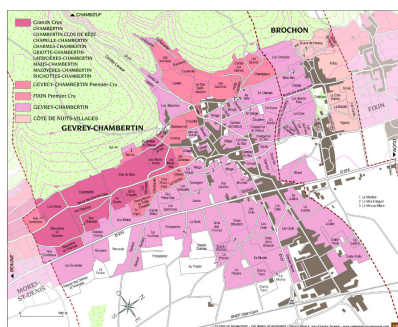




JEAN-CLAUDE BOISSET

GEVREY-CHAMBERTIN 2017



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

Le nom est d'une prestigieuse évocation, le lieu est un des plus nobles qui soit. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'à Gevrey-Chambertin commencent vraiment les Grands Crus de la Côte bourguignonne... Gros bourg situé au début de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin possède l'une des plus grandes surfaces de vignes : pas moins de 330 hectares en production. L'altitude est comprise entre 240 et 280 mètres. Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses provenant d'éboulis de la Combe de Lavaux, donnant puissance et rondeur. Plusieurs parcelles sont à l'origine de ce vin : celles-ci se situent au Nord du village sur le fameux coteau de Brochon qui produit les plus beaux Gevrey « Village ».

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières en terme de choix de parcelle de vigne : vieilles vignes produisant naturellement peu de raisin mais surtout des raisins de petites tailles. Ces petites grappes sont toujours gage d'une grande concentration du vin futur. Les pratiques culturales sont également précises à la vigne : rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire. Vignes âgées de 40 ans, rendement : 40 hl/ha.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 13 septembre 2017, 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 : les raisins sont égrappés à 50 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 22 jours dont 7 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Vinification sans soufre. 4 piégeages.

Notre Gevrey-Chambertin est issue de l'assemblage de deux parcelles : "Billard sur Brochon" mais aussi d'un climat appelé "Aux Echezeaux", à la frontière avec l'appellation Morey-Saint-Denis situé sous les Mazoyères-Chambertin.

En cave : élevage de 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 : 3 000 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Rouge grenat, brillant.
Nez : Arômes de petits fruits rouges, de violette et quelques notes fumées.
Palais : Une bouche dense avec trame acidulée qui lui apporte beaucoup de longueur.

Potentiel de garde

De 8 à 12 ans.

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.