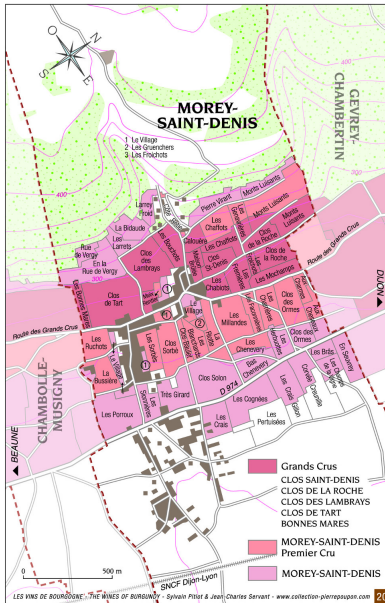




JEAN-CLAUDE BOISSET

## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2016



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Ce nom à lui seul ferait presque oublier la commune dont est originaire : Morey-Saint-Denis. L'un des Grands Crus les plus connus, enclavé entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis ne produit pas moins de cinq Grands Crus. Marquant la limite nord de la commune le Clos de la Roche tire son nom d'un rocher qu'utilisaient les Celtes pour leurs rites. Joutant les Latricières-Chambertin, il donne les vins les plus robustes de Morey. Difficile à travailler, ce sol épuisait autrefois les vignerons, tant il est caillouteux. Ces calcaires bruns durs offrent un vin très ferme, mais qui révèle le meilleur potentiel de vieillissement. Aujourd'hui la superficie du Clos de la Roche est de 16 hectares.

### Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'une sélection de vieilles vignes présentant des caractéristiques bien précises: rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas ou peu d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 24 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 25 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 de 18 mois sur lies sans soutirage, 100 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité fin mars 2018, vin non collé, très légère filtration.

Production : 900 bouteilles.

### Notes de dégustation

Robe pourpre et brillante.

Nez : Puissants arômes de fruits rouges et noirs, des notes de violette et d'épices douces.

Palais très concentré, souple avec des tanins fins. On découvre en milieu de bouche des notes minérales qui apportent de la persistance et une belle fraîcheur à ce vin.

### Potentiel de garde

Ce vin demande quelques années avant de s'épanouir, car il possède un potentiel de garde exceptionnelle (10 ans et plus).

Jean Claude BOISSET

Nuits Saint-Georges - France - [contact@jcboisset.fr](mailto:contact@jcboisset.fr)





## 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 vignerons 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 !