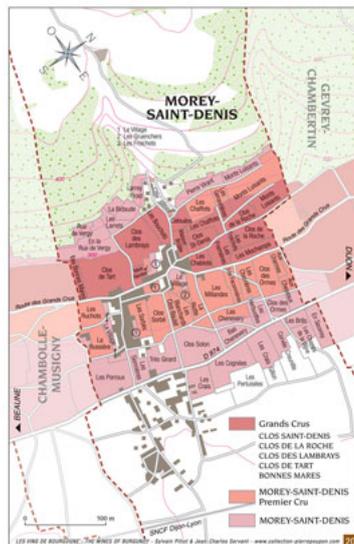




JEAN-CLAUDE BOISSET

MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU "Monts Luisants" 2009



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

La commune située en partie centrale de la Côte de Nuits, dans la zone la plus propice à la production des Grands Crus. Seulement 38 ha en production pour les Premiers Crus et 38 ha en Grands Crus (pas moins de 5 à Morey).

17 Premiers Crus co-existent à Morey avec le Clos des Ormes, situé au pied des Grands Crus. Les sols y sont calcaires et comportent irrégulièrement des marnes, des sables, des limons rouges et des cailloutis.

L'altitude varie entre 220 et 350 m où culmine le 1er Cru Monts Luisants.

Cette vigne a été appelée "Monts Luisants" car à l'automne les feuilles y jaunissaient de manière importante, plutôt que de rougir.

L'orientation du vignoble est très homogène à l'est.

Assis sur un calcaire Bathonien, le "Monts Luisants" est constitué d'un sol assez pauvre en argile, c'est pourquoi ce terroir convient aussi bien au Pinot Noir qu'au Chardonnay. La pente est très élevée : environ 20 %.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières en terme de choix de parcelle de vigne : vieille vigne (50 ans) 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 très 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.

Les raisins sont d'abord récoltés à maturité optimum, triés une première fois à la vigne et récoltés en petites caisses percées, puis une deuxième fois triés en cuverie sur une table où s'affairent dix personnes.

Vinification et élevage

Date de vendange : 22 septembre 2009, vendange manuel 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 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale 30 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tanins). Pigeages peu fréquents (8 maximum)

En cave : 12 mois sur lies sans soutirage, 30 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en septembre 2010, vin non collé, très légère filtration.

1 500 bouteilles produites

Jean Claude BOISSET

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





MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU "Monts Luisants" 2009



JEAN-CLAUDE BOISSET

Notes de dégustation

Robe : D'une belle intensité et pure.
Nez : Floral avec des parfums de rose, agrémentés de fruits noirs.
Bouche : Vin au caractère fin, très bonne longueur en bouche.

Potentiel de garde

8 ans et plus.

Millésime : 2009

Tout le monde s'accorde à dire que 2009 est une année exceptionnelle. Elle l'est en effet en ce qui concerne la qualité des raisins, un très bel état sanitaire, des maturités idylliques, des baies gorgées de soleil et très peu de tri cette année dans les cuveries. Des rouges très concentrés, très mûrs avec peu d'acidité et beaucoup de couleur laissant augurer des vins à boire dans leur éclatante jeunesse. Les chardonnays sont riches avec une moindre acidité, éclatants dans leur jeunesse.