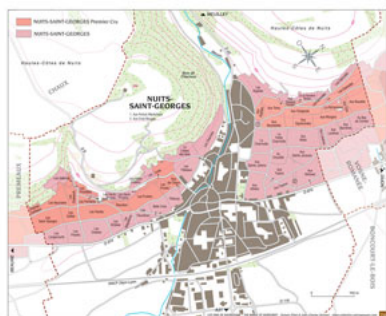




JEAN-CLAUDE BOISSET

## NUITS-SAINT-GEORGES "Le Coteau des Bois" 2016



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Bien sûr, Nuits-Saint-Georges est un de ces noms magiques que le visiteur égrène comme un chapelet. Connu dans le monde entier Nuits présente le profil original d'un vrai village viticole de la taille d'une petite ville.

A mi-chemin entre Dijon et Beaune, et regardant l'Est, le vignoble de Nuits-Saint-Georges s'étend sur 6 Km pour 160 ha en appellation village. La différence des sols, des orientations, et des situations entraîne une grande diversité des terroirs. Le tout coupé en deux par la vallée du Meuzin et par le village.

Les raisins de cette cuvée ont été sélectionnés à quelques dizaines de mètres de notre cuverie "Les Ursulines", sur la parcelle du « Coteau des Bois ». Cette parcelle est exposée plein Est, en pente, et adjacente au Bois de Charmois. Le sol y est majoritairement argileux et sous influence de dépôts limoneux.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 2 octobre 2016. Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes.

En cuverie : Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Fermentation en levures indigènes. La macération dure 23 jours avec des pigeages peu fréquents.

En cave : Le vin est élevé 16 mois sur lies en fût avec 35% de fûts neufs.

Mise en bouteille : En avril 2018, vin filtré mais non collé.

Production : 200 magnums et 500 bouteilles.

### Notes de dégustation

Robe : Rouge foncé aux reflets grenat.

Nez : Très complexe, sur les fruits rouges frais, quelques notes légèrement musquées et fumées. Ce vin peut présenter quelques notes de réduction à l'ouverture. Nous vous conseillons de l'ouvrir quelques heures avant de le déguster.

Bouche : Un vin très concentré, avec une belle longueur. Des tannins soyeux en fin de bouche.

### Potentiel de garde

8 à 15 ans.



## NUITS-SAINT-GEORGES "Le Coteau des Bois" 2016



JEAN-CLAUDE BOISSET

### 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 !