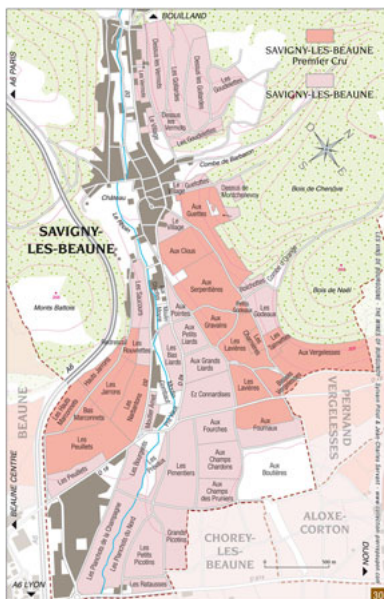




JEAN-CLAUDE BOISSET

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2015



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

Equilibre et maturité sont les mots qui viennent à l'esprit, lorsqu'on évoque le vignoble de Savigny, à trois kilomètres au nord de Beaune.

Cette appellation produit 130 ha en appellation village. Situé au débouché d'une vallée qui offre des paysages parmi les plus attachants de Côte d'Or, le vignoble se présente en forme de V offrant des styles de vins différents. Il se dégage toutefois un point commun entre ces terroirs : finesse, élégance, charme et des parfums capiteux constituent la marque de fabrique. Les sols sont de nature calcaire et caillouteuse.

Sélection parcellaire

Ce vin est issu de plusieurs vieilles vignes présentant des caractéristiques bien précises : grappes de petites tailles aux peaux épaisses, rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail du sol, peu pas d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 14 septembre 2015, 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 100% mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale 23 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannin). Pigeages peu fréquents (8 maximums).

En cave : élevage de 16 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille : par gravité en février 2017, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe : couleur rubis aux nuances très intenses.

Nez : arômes de cassis, de griotte, quelques notes florales.

Bouche : belle matière, des tannins structurés mais soyeux.

Potentiel de garde

5 à 7 ans



Millésime : 2015

Etat sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant de cette année !

Après un hiver plutôt doux, le printemps s'installe très rapidement avec une remontée du thermomètre exceptionnelle. Le mercure ne cesse de grimper jusqu'à fin août, le tout accompagné d'un ensoleillement excédentaire en juin et juillet. Dans ces conditions exceptionnelles, tout se passe très vite. On assiste à une floraison précoce et rapide début juin. La véraison a lieu durant la dernière quinzaine de juillet. Seule ombre au tableau, la sécheresse, qui a provoqué quelques grillures sur baies et sur feuilles, et a engendré du millerandage sur le Pinot Noir. Cela a donc entraîné une baisse des rendements sur certaines parcelles des deux Côtes. L'état sanitaire étant excellent, nous avons donc pu choisir la date de récolte en visant la maturité optimale. Lors des vinifications, la belle maturité des rafles nous ont permis d'augmenter le pourcentage de grappes entières.

Les vins blancs sont très expressifs avec des notes de fruits blancs, d'une grande pureté aromatique et d'une belle richesse. D'une couleur intense et brillante, les vins rouges sont sur les arômes de fruits rouges, mûrs et charnus. Les tanins sont très soyeux et ronds.

Un millésime très gourmand !