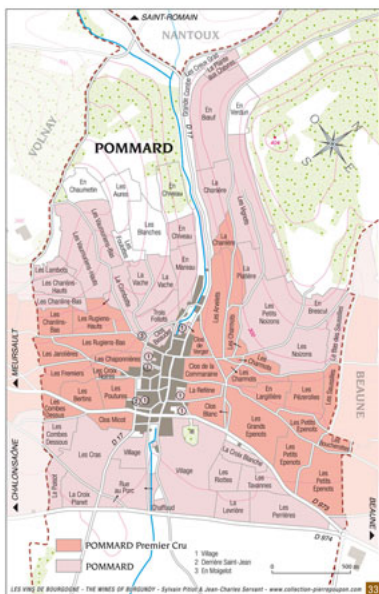




JEAN-CLAUDE BOISSET

POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS 2016



Cépage

100% Pinot Noir.

Origine

Le petit village de Pommard est couvé par son vignoble installé à flanc de coteau. C'est là où est produit ce nectar qui tient sa renommée depuis des siècles, car dès le Moyen-Age les vins de Pommard étaient expédiés aux Papes en Avignon...

Sélection parcellaire

Entre Beaune et Volnay s'étend le vaste vignoble de Pommard qui se déploie de chaque côté d'une monumentale combe. La parcelle « Les Arvelets » est située à la sortie de ce vallon sur le coteau nord. Exposé plein sud avec un sol argilo-calcaire riche en oxyde de fer parcouru d'alluvions et de limons, ce premier cru est le plus pentu de l'appellation. Les racines latines du mot « arvelet » font référence à la présence d'anciens champs, de terres en labour à cet emplacement.

Vinification et élevage

Date de vendange : 29 septembre 2016 Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes. Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 32 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). Le vin est élevé 14 mois en fût avec une proportion de fûts neufs de 35 %, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en décembre 2017, vin filtré mais non collé.

Production : 2 030 bouteilles

Notes de dégustation

Robe brillante et limpide de couleur rubis.

Nez : Très charmeur avec des parfums de petits fruits rouges et de prunes. Quelques notes d'épices douces et de sous-bois.

Palais généreux et frais, avec des tanins fins et soyeux. Une belle longueur !

Potentiel de garde

10 ans et plus.





POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS 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 !