



JEAN-CLAUDE BOISSET

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES TERRES BLANCHES" 2017



CÔTE DE NUITS
ET HAUTES-CÔTES DE NUITS

Cépage

100% Chardonnay

Origine

L'appellation Nuits-Saint-Georges compte seulement 6,79 ha de premier cru blanc. Une rareté ! La parcelle "Les Terres Blanches" située à la lisière du bois de la Montagne sur le village de Premeaux-Prissey offre les chardonnays les plus connus de l'appellation. Exposé plein sud, le sol y est majoritairement calcaire, il est léger et très filtrant. Parsemé de petits cailloutis blancs, il donne son nom au climat.

Sélection parcellaire

Ce vin est issu d'une vieille vigne présentant des caractéristiques bien précises : rognage haut de la végétation, rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, enherbement maîtrisé, 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 vendanges : 9 septembre 2017. Les raisins sont récoltés à maturité et vendangés manuellement dans de petites caissettes percées.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum des lies. Fermentation en levures indigènes.

En cave : élevage de 18 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 50% de fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille en mars 2019.

1 200 bouteilles produites.

Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle avec des reflets dorés .

Nez : Un nez noble mêlant des arômes de fruits blancs et jaunes ainsi que des notes subtiles de pierre à fusil.

Palais : Un vin acidulé, soyeux plutôt sur la fraîcheur, loin des standards de l'appellation.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.



Jean Claude BOISSET

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



1/2



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES TERRES BLANCHES" 2017



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2017

2017, toute l'élégance de la Bourgogne.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Des vins rouges aux couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.