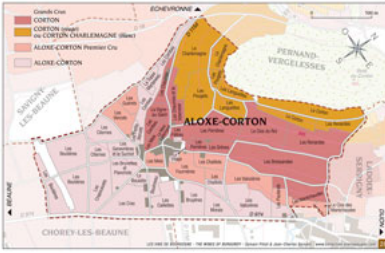




JEAN-CLAUDE BOISSET

CORTON-LES RENARDES GRAND CRU 2017



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Composé de 25 climats différents, le Grand Cru Corton est une figure emblématique de la Bourgogne. Il s'étend sur trois villages : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses. Chaque climat a sa propre personnalité. "Les Renardes" se situe sur le village d'Aloxe-Corton. Exposé sud/sud-est, la parcelle est en pente douce sur des sols caillouteux, légèrement rougeâtres. Les vignes y sont âgées en moyenne de 45 ans. "Les Renardes" tire son nom du mot Renard. Cet animal, amateur de petits gibiers, est très présent en Bourgogne. L'autre hypothèse est que la parcelle ait appartenu à une famille qui s'appellait Renard, nom de famille très répandu.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières et bien 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.

Vinification et élevage

Les raisins ont été récoltés à une maturité optimum le 8 septembre 2017. Ils ont été triés une première fois à la vigne, et récoltés en caissettes percées. A réception de la vendange en cuverie, un second tri est effectué par une équipe de 10 personnes.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 50 % et non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 17 jours, dont 4 jours à froid (12°C) avec 5 pigeages. Fermentation en levures indigènes uniquement, aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins, pour ne pas dénaturer un terroir si précieux. Vinification sans souffre.

En cave : élevage de 12 mois sur lies sans soutirage, 40 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille : par gravité en septembre 2018, vin non collé, très légère filtration.

Production : 800 bouteilles et 60 magnums.

Notes de dégustation

Robe : Robe brillante, couleur grenat clair.

Nez : Un nez sur la vendange entière, des arômes de fruits rouges, de tabac frais et de poivre.

Palais : La bouche est sur la finesse et la fraîcheur, des tannins très doux structurent ce vin. Très belle finale minérale.

Potentiel de garde

6 à 12 ans.



CORTON-LES RENARDES GRAND CRU 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.