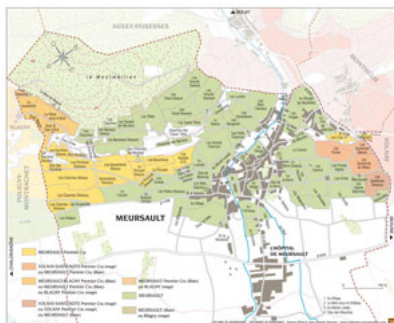




JEAN-CLAUDE BOISSET

MEURSAULT PREMIER CRU "Genevrières" 2008



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Avec près de 400 ha de vignes Meursault s'impose comme un incontournable du vignoble bourguignon. L'exposition est quasiment toujours orientée à l'Est avec des pentes assez douces. Au sud de l'appellation en prenant le direction de Puligny-Montrachet, le climat des Genevrières repose sur un sol plus profond que les Perrières (son voisin plus au sud), fait d'alternances d'argiles et de calcaire recouverts d'un important cailloutis calcaire.

Vinification et élevage

Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du moût est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !). En cave : élevage 19 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 25 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Notes de dégustation

Robe : or clair.

Nez : fruits exotiques et pêche blanche.

Palais : belle attaque avec arômes de fruits blancs. Opulent avec une bonne longueur. Grande finesse, pureté et élégance.

Potentiel de garde

10 ans et plus

Millésime : 2008

La récolte 2008 en Bourgogne a été délicate. Les défis dans le vignoble étaient multiples : mildiou, oïdium, botrytis et même grêle dans quelques vignobles comme Volnay ou Marsannay. La floraison en juin a eu lieu au cours d'une période de deux semaines, causant de la coulure ici et là (avortement du raisin). L'été était « gris », mais non pluvieux avec des températures basses. Finalement, à la mi-septembre, un changement du temps a apporté un vent du Nord, avec des températures fraîches. Ces bonnes conditions ont séché les vignes et ont aidé à augmenter les niveaux de sucre tout en gardant un niveau d'acidité assez élevé. Nous avons commencé à cueillir le 22 septembre les Chardonnays, tandis que les Pinots pouvaient attendre encore une semaine.