



JEAN-CLAUDE BOISSET

MACON-IGE "Château London" 2017



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Après une courte pause au sud de la Côte Chalonnaise, la vigne réapparaît aux abords de Tournus. Cette région est d'abord une très grande productrice de vins blancs. Une bouteille sur trois de vin blanc de Bourgogne en est issue ! Château London est un lieu-dit qui trouve son explication avec le propriétaire de la vigne qui, en des temps anciens, habitait rue Landon à Paris (il existe toujours la station de métro du même nom), puis avec le temps Landon est devenu London.

Sélection parcellaire

Nature du sol et altitude: Terres blanches argileuses assez calcaires, à 220 m d'altitude.

Taille et âge de la vigne : Guyot simple, palissage haut (1m30) pour un maximum de photosynthèse, vigne âgée de 20 ans, 7 000 pieds/ha. Rendement : 49 hl/ha

Vinification et élevage

Date de vendange : 14 septembre 2017, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

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

En cave : élevage en demi-muids (fût de 450L) 10 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le côté minéral du vin, élevage 100% en fûts dont 30% fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité fin juillet 2018, collage à la bentonite, filtration très légère. 17 000 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Brillante, jaune pâle.

Nez : De puissants arômes floraux (rose) se mêlent à des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Un nez complexe!

Palais: Un vin gourmand, assez dense mais qui garde une belle fraîcheur.

Potentiel de garde

4 à 6 ans.



Jean Claude BOISSET

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



1/2



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.