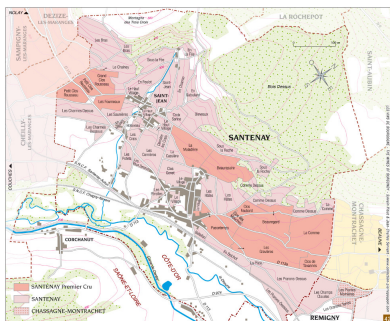




JEAN-CLAUDE BOISSET

SANTENAY 2014



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Le village de Santenay se répartit sur 400ha dont 123ha en Premier Cru répartis sur 3 zones distinctes. L'appellation village forme une sorte de cordon qui entoure les premiers crus. Les veines de sols bruns, mêlées de calcaire se manifestent de nouveau au sud de Chassagne-Montrachet en direction de Santenay, tout comme à Gevrey-Chambertin en Côte de Nuits.

Sélection parcellaire

Ce vin est issu de plusieurs vignes présentant des caractéristiques bien précises: rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail du sol, pas d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire. La particularité du vignoble de Santenay est que la taille Cordon de Royat est installée sur la quasi-totalité du vignoble alors que le Guyot est encore maître en Bourgogne. Ce mode de conduite permet de réduire les rendements et d'aérer la végétation.

Vinification et élevage

Date de vendange: 15 septembre 2014, vendange manuel en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur table de tri, à la réception de la vendange.

En cuverie: les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (laissés entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale 25 jours dont 1 semaine à 12°C: fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant oenologique tels que enzymes ou tanins n'ont été ajoutés). Pigeages peu fréquents (8 maximum).

En cave: 16 mois sur lies sans soutirage, 40 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteilles: par gravité en janvier 2016, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe : brillante et couleur rubis

Nez : très intense sur les petits fruits noirs, le poivre noir et une touche de minéralité.

Bouche : Très souple mais avec une belle structure tannique. Un vin bien charpenté

Potentiel de garde

4 à 7 ans



Millésime : 2014

Après 3 petites récoltes, la Bourgogne a besoin en 2014 de volume. Nos prières ont peut-être été entendues : le millésime 2014 s'annonce très prometteur avec une bonne récolte. Après une nouvelle année météo surprenante, Septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle. Au printemps, le millésime 2014 s'annonce précoce et les conditions climatiques chaudes et sèches profitent à la vigne, ce qui indique une récolte abondante et des vignes saines. A l'été, le soleil semble avoir disparu, et l'avance acquise en début de cycle est très vite perdue. Cependant, malgré la météo humide et fraîche, la maturation démarre bien fin août. La Bourgogne, comme d'autres régions viticoles de France, a connu quelques foyers de pourriture acide. Les parcelles de Pinot Noir ont été soumises à un tri sévère à la vigne comme en cuverie. Ce phénomène ponctuel et localisé reste une exception dans une année globalement très saine. Les vendanges débutent mi-septembre sous le soleil. Les raisins rentrés sont mûrs, sains et aromatiques. Les vins rouges offrent des couleurs intenses, un nez fruité, de la concentration en bouche, avec des tanins souples et plaisants, et de belles notes de fruits frais. Tout cela laisse entrevoir tous les atouts des grands vins rouges de Bourgogne.