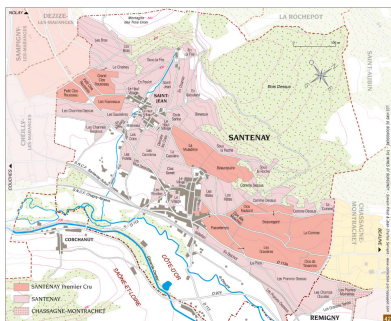




JEAN-CLAUDE BOISSET

SANTENAY 2012



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: 21 septembre 2012, 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 27 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: 15 mois sur lies sans soutirage, 25 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat. Mise en bouteilles: par gravité en janvier 2014, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe: très belle robe sombre.
Nez: subtil, fruits rouges.
Bouche: très riche, structuré soutenue par de tanins très fins, grande longueur.

Accords mets et vins

Rôti de bœuf ou de porc, poulet au vin jaune et aux morilles, Morbier, Pont-l'Evêque.

Potentiel de garde

6 à 9 ans

Service

16°C

Jean Claude BOISSET

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



1/2



Millésime : 2012

« Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices du temps, il a fallu redoubler d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 %. Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages, le programme météo a été chargé et n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies. Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité. Rare, le millésime 2012 n'en sera que plus précieux ! Côté blanc, les vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche. Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses. Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration. Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années. Les vins rouges sont d'une couleur très profonde, dense, presque noir pour certains. Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche. 2012 s'annonce comme une valeur sûre.