



JEAN-CLAUDE BOISSET

# SAINT-AUBIN PREMIER CRU "En Remilly" 2016



## Cépage

100% Chardonnay

## Origine

Les vignes sont essentiellement plantées sur le flanc droit de la large combe qui monte en serpentant vers la Rochepot. L'aire d'appellation est répartie sur deux massifs différents : l'un, la Montagne de Savoie, qui termine la Côte d'Or et l'autre avec la montagne du Ban qui se situe en perpendiculaire.

La parcelle 'En Remilly' est donc située sur le deuxième versant et jouxte les plus grandes appellations du triangle d'or. Ce climat est situé à quelques mètres du Montrachet, exposé plein sud avec un sol bien caillouteux. Il est reconnu comme étant le meilleur premier cru de l'appellation avec « Murgers des dents de chien ».

## Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens concernant les rendements, mais aussi les modes de cultures qui imposent un travail des sols favorisant et entretenant la vie microbienne nécessaire à l'expression du terroir.

## Vinification et élevage

Date de vendange : 01 octobre 2016

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 de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !). En cave : élevage 16 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en février 2018, collage à la bentonite, filtration très légère.

1 200 bouteilles produites.

## Notes de dégustation

Robe : Jaune avec des reflets dorés.

Nez : Très complexe. Des arômes d'agrumes, de noisette et de fleurs blanches, quelques notes grillées.

Palais : Une bouche ronde et soyeuse, on retrouve les notes d'agrumes en bouche.

## Potentiel de garde

6 à 10 ans.



## SAINT-AUBIN PREMIER CRU "En Remilly" 2016



JEAN-CLAUDE BOISSET

### Millésime : 2016

2016, un millésime miraculeux !

Au vu d'un démarrage compliqué, les vins de Bourgogne affichent une qualité inespérée, à la hauteur de toutes les attentes. Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900, les vignerons ont subi au Printemps des aléas climatiques qui ont amputé sévèrement la récolte. En effet, le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel historique avec une ampleur géographique inédite. La grêle a également fortement impacté le vignoble en mai dans le Mâconnais et le nord de la Bourgogne. La tendance s'inverse brusquement au moment de célébrer le passage à l'été : soleil et chaleur sont au rendez-vous et les vignes rattrapent leur retard. Quelques pluies permettront au cycle végétatif de se poursuivre dans de bonnes conditions et aux parcelles d'être récoltées au moment idéal. 2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !