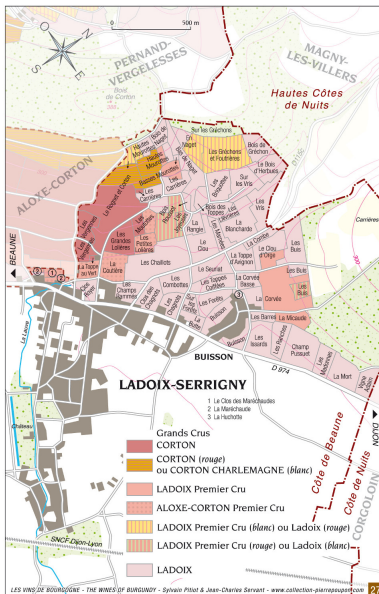




JEAN-CLAUDE BOISSET

LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2014



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Créé en 1970, seulement 94 ha de vignes à Ladoix avec les $\frac{3}{4}$ en rouge. L'appellation possède 11 climats classés en Premiers Crus, l'orientation du vignoble est au soleil levant voire sud/sud-est et son altitude varie entre 230 et 325 m. La partie haute du coteau qui nous intéresse est composée de sols caillouteux, rougeâtres, calcaires et assez marneux pourvus de débris de calcaire à silex. "Les Hautes Mourottes" se situe à quelques mètres seulement des célèbres Corton-Renardes. En vieux patois "mourottes" signifie murs, ce qui traduit la présence passé de petites murailles.

Sélection parcellaire

Vigne âgée de 50 ans, rendement très faible : 30 hl /ha.

Vinification et élevage

Date de vendange : 14 septembre 2014, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 50 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale avec 50% de grappes entières de 21 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins). Pigeages peu fréquents (8 maximum)

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

Mise en bouteille : par gravité en Janvier 2016, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe : Robe rubis et brillante

Nez : Arômes intenses de violette et de petits fruits rouges

Bouche : Un vin charnu, sur les fruits rouges avec une belle concentration.

Potentiel de garde

10 ans et plus



Jean Claude BOISSET



LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2014



JEAN-CLAUDE BOISSET

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.