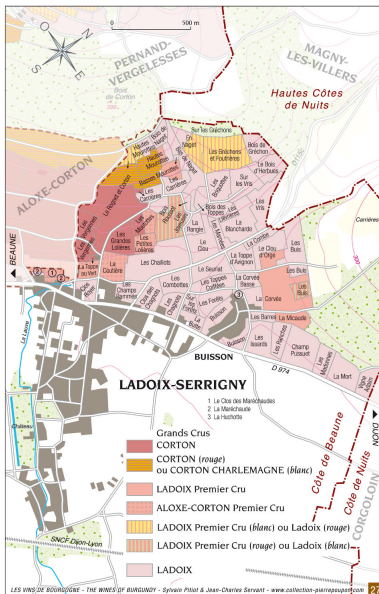




JEAN-CLAUDE BOISSET

# LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2017



## 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 : 16 septembre 2017, 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 13 jours dont 3 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannins). 4 Pigeages. Vinification sans soufre.

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, avec 50% fût neuf, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en mars 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 1 360 bouteilles.

## Notes de dégustation

Robe : Couleur rubis, reflets rouge sombre.

Nez : Le premier nez est typique de la grappe entière : très floral, des petits fruits rouges apparaissent au second plan puis des arômes grillés.

Palais : Un vin charpenté avec des tannins fins, de la longueur et une belle minéralité en fin de bouche.

## Potentiel de garde

7 à 12 ans.

Jean Claude BOISSET



## LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2017



JEAN-CLAUDE BOISSET

### 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.