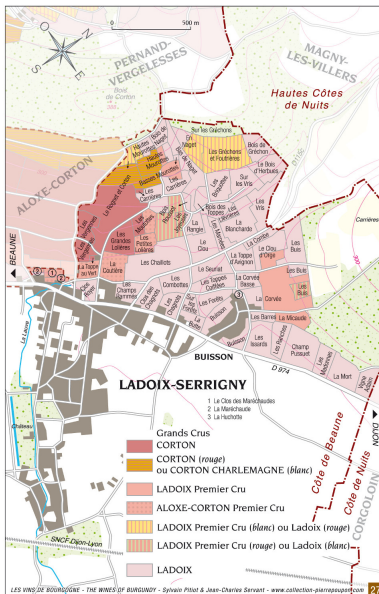




JEAN-CLAUDE BOISSET

LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2010



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: 29 septembre 2010, 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 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale 22 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, 30 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.
Mise en bouteille: par gravité en Février 2012, vin non collé, très légère filtration.
1 200 bouteilles produites

Notes de dégustation

Robe: assez intense aux reflets rubis.
Nez: notes de fruits noirs, cassis, myrtille et belles épices.
Bouche: attaque très élégante, vin qui a beaucoup de classe, finale puissante et racée !

Accords mets et vins

Blanquette de veau, confit de canard, coq au vin rouge, grenadin de veau aux girolles.

Potentiel de garde

10 ans et plus

Service

16°C

Jean Claude BOISSET



LADOIX PREMIER CRU "Hautes Mourottes" 2010



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2010

Plutôt mal parti, le millésime 2010 s'avère finalement être l'un des plus beaux millésimes classiques de ces quinze dernières années ! Un violent coup de gel le 20 décembre a sérieusement amputé la production, puis une floraison qui a traîné en longueur occasionnant encore une perte de ce potentiel et enfin un tri drastique (5 à 15%) des raisins en cuverie ont fait que cette récolte fut très faible en quantité mais où heureusement la qualité fut au rendez-vous. En effet ces petits rendements ont permis au raisin d'obtenir de belles maturités ! La chaleur estivale n'a pas été au rendez-vous, mais heureusement l'ensoleillement de début septembre a assuré la maturité, offrant une fenêtre de vendange assez courte car la météo s'est très vite dégradée. Nous avons donné les premiers coups de sécateurs le 20 septembre en Côte de Beaune. En résultent donc des vins purs, harmonieux, riches, de garde avec même en vins rouges des réussites supérieures au millésime 2009 dans certains secteurs de la Côte de Beaune. Un résultat inespéré...

Les récompenses

2013 - Guide des Meilleurs Vins de France - 14 / 20