



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE ALIGOTE "En Villon à l'Ouest" 2009



Cépage

100% Aligoté

Origine

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte environ 1 400 hectares. Les sols en Bourgogne sont de nature argilo-calcaire, mais les variations d'un village à un autre peuvent être déterminantes pour le caractère des vins.

Ce lieu-dit est de très noble origine, puisque situé sur la commune de Saint-Aubin et tout près de Chassagne-Montrachet.

Sélection parcellaire

Vigne âgée de 30 ans

Vinification et élevage

Date de vendange : 15 septembre 2009, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

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 sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 17 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 25 % fûts neufs (demis-muits 450L, pour un boisé plus délicat et un caractère minéral plus affirmé !), bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en février 20011, collage à la bentonite, filtration très légère.

3 000 bouteilles produites.

Notes de dégustation

Robe : Or brillant et limpide.

Nez : Notes muscatées, boisé subtil.

Bouche : Belle attaque riche et ample, finale relevée par une note saline, beaucoup de fraîcheur.

Potentiel de garde

3 à 6 ans.

Millésime : 2009

Tout le monde s'accorde à dire que 2009 est une année exceptionnelle. Elle l'est en effet en ce qui concerne la qualité des raisins, un très bel état sanitaire, des maturités idylliques, des baies gorgées de soleil et très peu de tri cette année dans les cuveries. Des rouges très concentrés, très mûrs avec peu d'acidité et beaucoup de couleur laissant augurer des vins à boire dans leur éclatante jeunesse. Les chardonnays sont riches avec une moindre acidité, éclatants dans leur jeunesse.