



JEAN-CLAUDE BOISSET

## CHOREY-LES-BEAUNE "Clos Margot" 2008



### Cépage

100% Chardonnay

### Origine

Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-Lès-Beaune, Choresy-Lès-Beaune s'étend au pied de la Côte.

Reconnu récemment (1969), Choresy-Lès-Beaune est singulier avec ses 2/3 de vignes plantées dans la plaine. Cela explique l'absence de premier cru. A Choresy, le lieu-dit "Clos Margot" est une vraie curiosité (environ 2,5 ha), car très peu de vignerons proposent cette appellation.

Un sol d'alluvions marno-calcaires sur fond pierreux, à nuances parfois ferrugineuses, descendues de la côte au fil des millénaires. Une couche de graviers aux abords d'Aloxe-Corton (sols limoneux) et de Savigny-Lès-Beaune (matériaux argileux et caillouteux calcaires). Le soubassement sablonneux très sec est très favorable à la vigne. Altitude de piémont.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 28 septembre 2008, 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 débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 19 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le côté minéral du vin, 25 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en avril 2010, collage à la bentonite, filtration très légère.

600 magnums produits.

### Notes de dégustation

Robe : Or pâle.

Nez : Nez subtil d'agrumes, boisé délicat.

Bouche : Vin séduisant, attaque nette, très long en bouche pour ce niveau d'appellation.

### Potentiel de garde

10 ans et plus

### Millésime : 2008

La récolte 2008 en Bourgogne a été délicate. Les défis dans le vignoble étaient multiples : mildiou, oïdium, botrytis et même grêle dans quelques vignobles comme Volnay ou Marsannay. La floraison en juin a eu lieu au cours d'une période de deux semaines, causant de la coulure ici et là (avortement du raisin). L'été était « gris », mais non pluvieux avec des températures basses. Finalement, à la mi-septembre, un changement du temps a apporté un vent du Nord, avec des températures fraîches. Ces bonnes conditions ont séché les vignes et ont aidé à augmenter les niveaux de sucre tout en gardant un niveau d'acidité assez élevé. Nous avons commencé à cueillir le 22 septembre les Chardonnays, tandis que les Pinots pouvaient attendre encore une semaine.

Jean Claude BOISSET