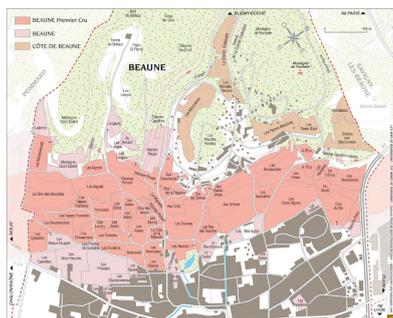




JEAN-CLAUDE BOISSET

BEAUNE PREMIER CRU "Les Vignes Franches" 2017



Cépage

100 % Chardonnay

Origine

A Beaune tout est vin, tout est plaisir ! Plaisir des yeux avec les Hospices et plaisir des sens avec le vignoble, cette superbe mosaïque composée par la nature et les hommes.

Beaune est la capitale viticole de la région et joue un rôle très important dans l'histoire de la Bourgogne. Les glorieux Hospices de Beaune continuent à faire bénéficier les habitants de ses dotations. Beaune est d'abord un vignoble original car sur environ 400ha en production, plus de 300ha sont classés en Premiers Crus. L'appellation est scindée en deux parties, Nord et Sud, séparée par une cassure qui suit la route qui monte de Beaune vers Bouze-Lès-Beaune. La parcelle « Les Vignes Franches » est située dans la partie sud, jouxtant le célèbre Clos des Mouches. En vieux Français « Vignes Franches » signifie qu'il s'agit de terres « propres », libres de toutes redevances à qui que ce soit. Ce climat, produit des vins blancs d'un raffinement extrême, au même titre que certains Grands Crus de la Côte de Beaune. Vue d'en haut, la parcelle forme un bloc triangulaire, exposé est/sud-est. La vigne, âgée de 60 ans environ (plants très fins), a des rendements faibles (35 hl/ha). Le sol est essentiellement constitué de roche marno-calcaire, léger, il permet une évolution des vins vers une grande finesse.

Vinification et élevage

Date de vendange : 4 septembre 2017. Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C. Le moût est ensuite mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (environ 10 mois) pour plus de complexité et de fraîcheur.

En cave : élevage de 18 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 35% fût neuf, bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille : par gravité en mars 2019.

Production : 750 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Jaune brillant aux reflets dorés.

Nez : Un nez complexe et riche avec des arômes intenses de citron mûr et de fleurs blanches. On retrouve également des notes toastées.

Palais : Un vin riche et assez rond avec une belle acidité en finale. Une très belle longueur!

Potentiel de garde

6 à 10 ans.

Jean Claude BOISSET



BEAUNE PREMIER CRU "Les Vignes Franches" 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.