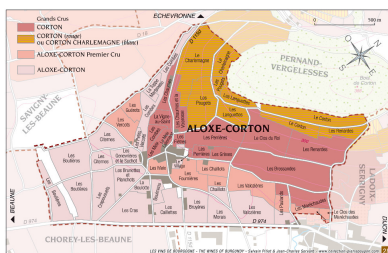




JEAN-CLAUDE BOISSET

ALOXE-CORTON PREMIER CRU "Les Valozières" 2016



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

L'appellation Aloxé-Corton s'étend sur 119 ha sur le territoire de la commune d'Aloxé-Corton et 8,5 ha sur celui de Ladoix -Serrigny, au début de la Côte de Beaune. Près de la moitié de la superficie du vignoble est classé en Grand Cru et pas moins de 17 climats classés en Premier Cru. On en distingue deux types : ceux situés côté Pernand-Vergelesses et pour celui qui nous intéresse Les Valozières bordant les Grands Crus par le bas : l'exposition est parfaite à l'est, la terre est assez lourde et profonde conférant aux vins un caractère structuré et puissant. L'âge moyen de la vigne est de 50 ans. « Les Valozières » fait référence à l'osier qui y poussait.

Sélection parcelle

Issus d'une vieille vigne (50 ans), ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens aux caractéristiques bien précises: rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas ou peu d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Date de vendange : 25 septembre 2016, 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 : Mise en cuve par gravité avec seulement 50% des raisins de la cuvée égrappés. Macération totale 23 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tanins). Pigeages peu fréquents (8 maximum).

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille : par gravité en février 2018, vin non collé, très légère filtration. Production : 1 060 cols

Notes de dégustation

Robe : Couleur rubis intense avec des reflets violets.

Nez : Arômes intenses de framboises et de fraises fraîches, quelques notes florales et épicées.

Palais : Un vin très frais, gourmand avec des tannins soyeux.

Potentiel de garde

5 à 10 ans.

Jean Claude BOISSET

Nuits Saint-Georges - France - contact@jcboisset.fr



1/2



ALOXE-CORTON PREMIER CRU "Les Valozières" 2016



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2016

2016, un millésime miraculeux !

Au vu d'un démarrage compliqué, les vins de Bourgogne affichent une qualité inespérée, à la hauteur de toutes les attentes. Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900, les vigneron ont subi au Printemps des aléas climatiques qui ont amputé sévèrement la récolte. En effet, le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel historique avec une ampleur géographique inédite. La grêle a également fortement impacté le vignoble en mai dans le Mâconnais et le nord de la Bourgogne. La tendance s'inverse brusquement au moment de célébrer le passage à l'été : soleil et chaleur sont au rendez-vous et les vignes rattrapent leur retard. Quelques pluies permettront au cycle végétatif de se poursuivre dans de bonnes conditions et aux parcelles d'être récoltées au moment idéal. 2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !