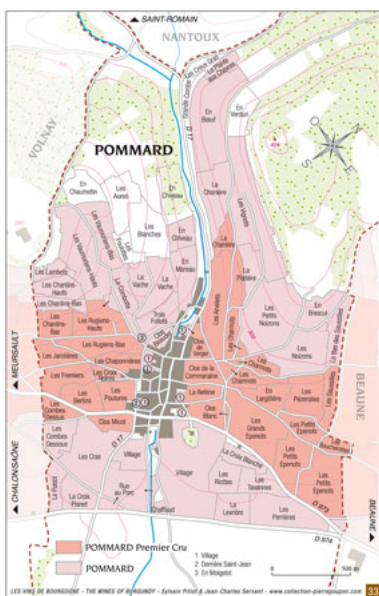




JEAN-CLAUDE BOISSET

POMMARD 2016



Cépage

100% Pinot noir

Origine

Entre Beaune et Volnay s'étend le vaste vignoble de Pommard qui se déploie de chaque côté d'une monumentale combe sur 205 ha. L'origine du nom viendrait de la déesse des fruits et des jardins : Pomone. Les vignes se nichent au bas de la pente sur des terrains très argileux qui expliquent sans nul doute la légendaire fermeté des vins de Pommard.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'une sélection de vieilles vignes présentant des 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.

Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent dix personnes.

Vinification et élevage

Date de vendange : 28 septembre 2016 En cuverie : Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes. Les raisins sont égrappés à 100% et versés par gravité dans la cuve. La macération dure 32 jours en cuve bois. Pigeages peu fréquents. Aucun produit œnologique de type levure, enzyme ou tannin ne sont apportés pour ne pas dénaturer un terroir si précieux.

En cave : Le vin est élevé 18 mois en fût avec une proportion de fûts neufs de 35 %, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille par gravité en mars 2018, vin non collé mais filtré.

Production : 4 100 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Couleur pourpre brillante avec des reflets violets.

Nez : Jolis arômes de mûres, de groseille et quelques notes de violette.

Palais : Un vin qui fait saliver ! Belle fraîcheur, du fruité en bouche avec une structure sur la finesse.

Potentiel de garde

7 à 10 ans.

Service

Ce vin est peu filtré, il est impératif que la température de conservation se situe entre 12° et 14°.

Jean Claude BOISSET

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





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 vignerons 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 !