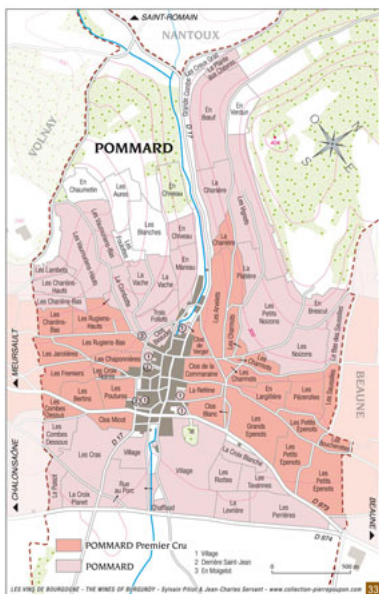




JEAN-CLAUDE BOISSET

POMMARD 2017



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 : 9 septembre 2017;

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 27 jours en cuve bois, dont 6 jours à froid (12°C). 7 Pigeages. 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 12 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 septembre 2018, vin non collé mais filtré.

Production : 4 440 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Couleur grenat brillant. Nez : Des arômes purs de fruits noirs, de cerise, quelques notes fumées. Palais : Un vin voluptueux, des tannins doux et une belle longueur.

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



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.