



JEAN-CLAUDE BOISSET

## BOURGOGNE ALIGOTE BIO 2017



### Cépage

100% Aligoté

### Origine

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte environ 1 400 hectares. Les sols en Bourgogne sont de nature argilo-calcaire, mais les variations d'un village à un autre peuvent être déterminantes pour le caractère des vins. C'est pour cette raison qu'une bonne sélection est primordiale si on veut produire les meilleurs vins.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 19 septembre 2017, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation alcoolique en levures indigènes.

En cave : élevage 18 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en mars 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

6 000 bouteilles produites.

### Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle avec de la brillance.

Nez : Des arômes de citron et d'acacia avec quelques notes minérales et fumées.

Bouche : Un vin sur la fraîcheur, souple et persistant.

### Potentiel de garde

De 4 à 6 ans



## 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.