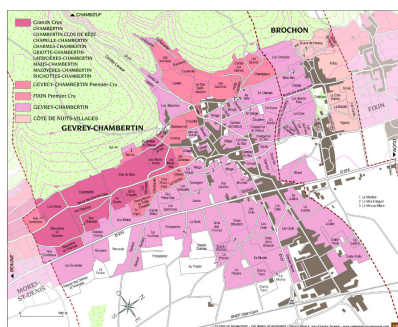




JEAN-CLAUDE BOISSET

## GEVREY-CHAMBERTIN "En Champs" 2017



### Cépage

100 % Pinot Noir

### Origine

Le nom est d'une prestigieuse évocation, le lieu est un des plus nobles qui soient. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'à Gevrey-Chambertin commencent vraiment les Grands Crus de la Côte bourguignonne... Gros bourg situé au début de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin possède l'une des plus grandes surfaces de vigne : pas moins de 330 hectares en production. L'altitude est comprise entre 240 et 280 mètres. Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses provenant d'éboulis de la Combe de Lavaux, donnant puissance et rondeur. « En Champs » est situé au Nord de l'appellation, sur le coteau de Brochon qui produit quelques-uns des plus beaux Gevrey-Chambertin villages.

### Sélection parcellaire

Ce vin est issu d'une très vieille vigne d'environ 90 ans.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 10 septembre 2017. Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes. En cuverie : Les raisins sont égrappés à 50% mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 19 jours dont 4 jours à froid (12°C) : Fermentation en levures indigènes uniquement. Vinification sans soufre. 7 pigeages. En cave : Le vin est élevé 16 mois sur lies en fût avec 50% de fûts neufs. Mise en bouteille : En mars 2019, vin filtré mais non collé. Production : 200 magnums et 600 bouteilles.

### Notes de dégustation

Robe : Rouge grenat.  
Nez : Intense de fruits rouges et d'épices avec de belles notes d'élevage.  
Palais : Un vin charpenté avec une matière dense et une agréable tension en finale.

### Potentiel de garde

6 à 15 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