



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE ALIGOTE "Les Moutots" 2016



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. "Les Moutots" est un lieu-dit situé à Chorey-Lès-Beaune.

Sélection parcellaire

Taille et âge de la vigne: Guyot simple, palissage haut (1m30) pour un maximum de photosynthèse, vigne de 50 ans. Rendement: 45 hl /ha pour une grande concentration.

Vinification et élevage

Date de vendange : 28 septembre 2016, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage 16 mois sans soutirage, pas de batonnage 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 février 2018, collage à la bentonite, filtration très légère.

2 400 bouteilles produites

Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle brillant.

Nez : Arômes intenses de fruits jaunes, d'agrumes et de notes florales.

Palais : Matière soyeuse soutenue par une belle vivacité. On retrouve les notes de fruits jaunes en bouche.

Accords mets et vins

Omelette aux champignons et aux fines herbes, truite à la bourguignonne, grillades de crevettes sauvages marinées à la provençale, Mimolette, Saint-Nectaire.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.

Service

13°C

Jean Claude BOISSET



BOURGOGNE ALIGOTE "Les Moutots" 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 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 !