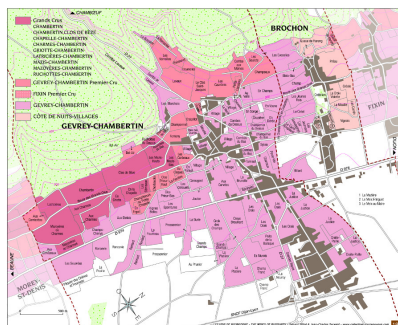




JEAN-CLAUDE BOISSET

GEVREY-CHAMBERTIN "Les Murots" 2016



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

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 dont 82 en Premier Cru. L'altitude est comprise entre 240 et 280 mètres. Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses qui proviennent d'éboulis caillouteux de la Combe de Lavaux, donnant puissance et rondeur. « Les Murots » est situé sur la pente basse du village de Gevrey-Chambertin, sur un sol composé de graviers d'éboulis très pauvres. Les rendements y sont naturellement très bas (30-35hL/ha) et les baies très concentrées chaque année. Cette parcelle fait partie depuis le millésime 2016 de nos vignes en approvisionnement direct.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières en terme de choix de parcelle de vignes : vieilles vignes produisant naturellement peu de raisins mais surtout des raisins de petite taille, gage d'une grande concentration dans le futur. Les pratiques culturales de la vigne sont également très strictes : rendements contrôlés, ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas d'apports d'engrais, protection sanitaire de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire. Vigne âgée de 100 ans environ.

Vinification et élevage

Date de vendange : 3 octobre 2016, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.
En cuverie : La vendange est gardée entière et mise en cuve par gravité. Macération totale de 25 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Pigeages peu fréquents.
En cave : 18 mois sur lies sans soutirage, 50% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.
Mise en bouteille : par gravité en avril 2018, vin non collé, très légère filtration.
Production : 1 500 cols

Notes de dégustation

Robe : Intense de couleur pourpre avec des reflets rubis.
Nez : Bouquet puissant de cerise noire, de violette, légèrement musqué avec des arômes torréfiés et fumés.
Palais : Un vin puissant, rond en bouche avec des tannins bien enveloppants.

Potentiel de garde

10 ans et plus.

Jean Claude BOISSET



GEVREY-CHAMBERTIN "Les Murots" 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 !