



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS BIO 2017



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Cette appellation est particulière puisqu'elle est considérée comme une appellation régionale, même si elle couvre une aire délimitée. Le vignoble est situé en parallèle à celui de la Côte de Nuits (à l'ouest), mais plus en altitude que celui-ci (comprise entre 290 et 450 mètres). Pas moins de 510 ha sont plantés en Pinot Noir. Les sols y sont identiques à ceux de la côte (calcaire et marne).

Sélection parcelaire

Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Ecocert.

Vinification et élevage

Date de vendange : 14 octobre 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 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. La macération dure 21 jours dont 4 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes. 5 piégeages.

En cave : Le vin est élevé 18 mois, sans soutirage, sur lies en fût avec 35% de fûts neufs.

Mise en bouteille : Par gravité en avril 2019, vin filtré mais non collé.

Production : 7 000 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Robe brillante et sombre, couleur rubis.

Nez : Un vin très minéral avec des arômes de fruits rouges intenses et quelques notes de violette.

Palais : Une bouche franche avec des tanins souples et soyeux. Une belle trame acide.

Potentiel de garde

4 à 6 ans.

Jean Claude BOISSET

Nuits Saint-Georges - France - contact@jcboisset.fr





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.