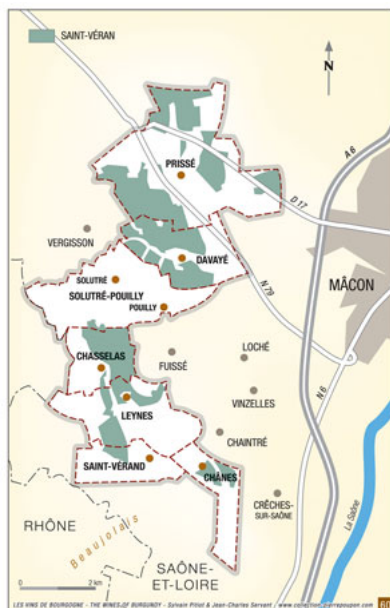




JEAN-CLAUDE BOISSET

SAINT-VERAN "La Grande Bruyère" 2013



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Née en 1971, l'A.O.C. Saint-Véran couvre près de 600 hectares répartis sur six villages et prend ses marques autour de l'A.O.C. Pouilly-Fuissé. "La Grande Bruyère" est localisée sur la partie Nord de l'appellation, sur la commune de Davayé. Le sol est de nature marno-calcaire comprenant des pierres siliceuses qui donne des vins riches et puissants.

Vinification et élevage

Date de vendange : 30 Septembre 2013, vendange manuelle en caissettes percées de 20kg.

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

En cave : élevage 12 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 10% de fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille : par gravité en Octobre 2014, collage à la bentonite, filtration légère.

Notes de dégustation

Robe : de couleur or pâle.

Nez : bouquet d'agrumes et d'acacia, quelques notes herbacées, avec des notes beurrées.

Bouche : un vin souple avec une belle minéralité et une jolie longueur.

Potentiel de garde

6 ans

Millésime : 2013

Mis à l'épreuve en 2012, nous espérons une année 2013 sereine. L'hiver s'est attardé en Bourgogne. Le printemps a été marqué par une alternance de périodes douces et de périodes froides et a eu des conséquences sur la vigne, qui reprend son cycle tardivement, avec près de 2 semaines de retard. Début mai, alors que les premiers bourgeons viennent de faire leur apparition, des précipitations extraordinaires s'abattent sur la région. La floraison et la nouaison ne bénéficient pas d'une météorologie plus propice entraînant l'apparition de coulure et de millerandage. La floraison a pu être observée avec l'arrivée de l'été et des températures estivales. En septembre, la douceur ambiante et les pluies régulières favorisent sur certaines baies le développement de la pourriture (Botrytis) dont l'attaque a été limitée par un tri drastique avant l'encuvage. Ce millésime exigeant a demandé beaucoup d'efforts qui sont aujourd'hui couronnés de succès. Les vins dévoilent une réelle pureté aromatique, de belles couleurs et les équilibres sont particulièrement plaisants. Nos vins blancs fruités et équilibrés sont bien structurés. Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés. Nos vins rouges, très fruités révèlent déjà un bel équilibre grâce aux tanins fins et bien présents. La belle longueur en bouche prolonge le plaisir.

Jean Claude BOISSET

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

