



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS BIO 2016



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants, il est clair que ceux des Hautes-Côtes sont à classer dans cette catégorie...

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. Le sol est constitué de résurgences calcaires si favorables au Chardonnay et confère au vin caractère et belle fraîcheur. La superficie plantée de Chardonnay est de seulement 120 hectares.

Sélection parcellaire

Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Ecocert.

Ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens concernant par exemple les rendements, mais aussi les modes de cultures qui imposent un travail des sols favorisant et entretenant la vie microbienne nécessaire à l'expression du terroir. La particularité de ce vignoble est qu'il se compose de beaucoup de vignes hautes et larges, ce qui ramène la densité de plantation à environ 3 500 pieds/hectare.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 2 octobre 2016. Les raisins sont récoltés à maturité et vendangés manuellement dans de petites caissettes percées.

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 des lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !)

En cave : élevage de 16 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 20% de fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille en février 2018.

4 000 bouteilles produites

Notes de dégustation

Robe : Jaune paille avec des reflets blancs.

Nez : Arômes mêlés de zestes d'agrumes, de pomme granny et de notes grillées.

Palais : Un vin joliment ciselé accompagné par un peu de gras. Une très belle longueur en bouche !

Potentiel de garde

4 à 7 ans.

Jean Claude BOISSET

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





BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS BIO 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 !