



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS BIO 2017



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 : 20 septembre 2017. 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. Vinification sans soufre.

En cave : élevage de 18 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30% de fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille en avril 2019.

1 680 bouteilles produites.

Notes de dégustation

Robe : Jaune paille brillante.

Nez : Arômes citronnés et floraux, un nez minéral avec quelques notes beurrées.

Palais : On retrouve les agrumes en bouche, une attaque sur la fraîcheur et une très belle longueur!

Potentiel de garde

4 à 6 ans.

Jean Claude BOISSET



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.