



JEAN-CLAUDE BOISSET

Marsannay 2018



MARSANNAY-LA-CÔTE



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Le vignoble de « La Porte d'Or de la Côte de Nuits » s'étend sur les communes de Chenove, Marsannay-la-Côte et Couchey. Cette AOC repose sur des sols d'une grande complexité de type argilo-calcaire datant Jurassique moyen. Les raisins de cette cuvée proviennent exclusivement du climat « La Bretignière » situé sur la commune de Couchey à quelques centaines de mètres de l'appellation Fixin. Cette petite parcelle se trouve en bas de coteau avec une exposition plein-est et sur un sol majoritairement calcaire. On retrouve des traces du nom « La Bretignière » (de l'ancien français Breton/Brecton = faucon) dès les années 1700, il fait référence à la présence d'une fauconnerie où l'on élevait des oiseaux de proie pour la chasse. Elle était rattachée à une maison seigneuriale.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières en terme de choix de parcelle de vigne : il s'agit d'une vigne de 40 ans produisant naturellement peu de raisins, et 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.

Vinification et élevage

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 : les raisins sont égrappés à 100% mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 22 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannin). Pigeages peu fréquents (8 maximums).

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 30% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Notes de dégustation

Robe : Intense avec des reflets rubis.

Nez : Bouquet sur la griotte et la fraise.

Bouche : Attaque franche et généreuse. Belle longueur.

Potentiel de garde

6 à 9 ans.