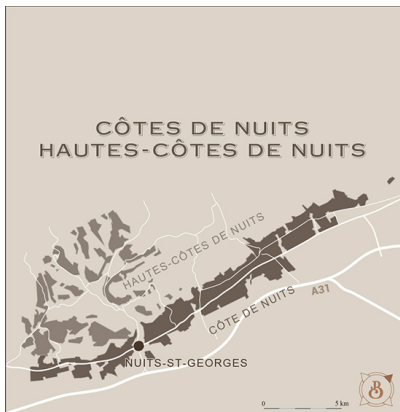




JEAN-CLAUDE BOISSET

## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2017 Dames Huguettes



CÔTES DE NUITS  
HAUTES-CÔTES DE NUITS



### Cépage

100 % Pinot Noir

### 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 (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). « Les Dames Huguettes » est certainement l'un des meilleurs terroirs pour les Hautes-Côtes car il n'est qu'à quelques dizaines de mètres de l'appellation Nuits-Saint-Georges.

### Sélection parcellaire

La première des particularités de cette vigne est qu'elle est âgée (50 ans) et naturellement peu productive. Entouré de murs, ce clos bénéficie toujours d'une excellente maturité. Ensuite, elle ne produit que de très petites grappes de Pinot Noir avec des peaux très épaisses, ce qui est gage d'une grande concentration future du vin. Ce vin a fait l'objet d'exigences particulières et bien précises à la vigne : rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas ou peu d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 11 septembre 2017, 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 100% grappes entières et mis en cuve par gravité. Macération totale 21 jours dont 6 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannins). 3 Pigeages.

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française avec une chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en janvier 2019, vin non collé, très légère filtration.  
Production : 10 780 cols

### Notes de dégustation

Robe : Belle robe rouge grenat clair.

Nez : Arômes intenses de fruits rouges frais, de roses séchées et de poivre noir.

Palais : Un vin sur la délicatesse, gouleyant avec une structure soyeuse en finale. Tout en finesse !

### Potentiel de garde

4 à 6 ans.



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.