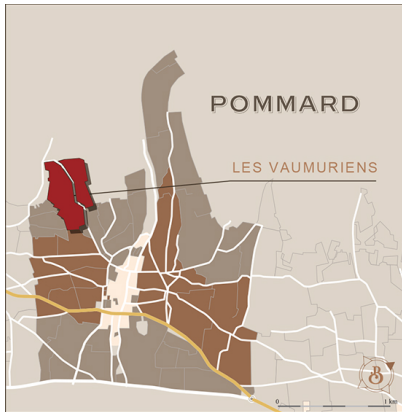




JEAN-CLAUDE BOISSET

Pommard 2017 Les Vaumuriens



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

Entre Beaune et Volnay s'étend le vaste vignoble de Pommard qui se déploie de chaque côté d'une monumentale combe. On a ainsi deux types de vins : ceux qui proviennent de la colline située côté Beaune et ceux qui naissent des coteaux et qui « plongent » vers Volnay. C'est de ce côté que se trouve les Vaumuriens qui repose sur un mélange d'argile et de calcaire. Ce terrain offre au vin une solide attaque en bouche mais aussi une grande élégance en final. En vieux français et c'est ici totalement justifié, Vaumuriens signifie vallée étroite et encaissée très haute dans la côte.

Sélection parcellaire

La première des particularités de cette vigne est qu'elle est âgée et naturellement peu productive. Parfaitement exposé cette vigne 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, rognage très élevée de la végétation, vendange en vert si nécessaire, travail des sols, pas d'apports d'engrais, protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 15 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 : les raisins sont égrappés à 50 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 18 jours dont 6 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Vinification sans soufre. 3 piégeages.

En cave : élevage de 12 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue a basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en septembre 2018, vin non collé, très légère filtration.

Production : 1 855 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Rouge grenat, brillant.

Nez : Nez très intense sur les petits fruits rouges, quelques notes de violette.

Palais : Une bouche très ronde, soutenue par des tannins veloutés. Une belle fraîcheur, assez éloigné des standards de l'appellation!

Potentiel de garde

De 7 à 10 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.