



JEAN-CLAUDE BOISSET

## Bourgogne Pinot Noir 2018 Les Ursulines



### Cépage

100 % Pinot Noir

### Origine

L'histoire du Pinot Noir est intimement liée à celle de la Bourgogne, terroir où il trouve les conditions idéales de son développement. Le Pinot Noir doit sa renommée à son terroir natif de Bourgogne où il est quasiment le seul cépage qui entre dans l'élaboration des vins rouges. Le climat tempéré de la région lui convient, ce n'est pas un cépage qui supporte la chaleur et l'humidité. La Côte de Nuits et la Côte de Beaune produisent ainsi ce que l'on peut sans doute considérer comme étant les plus grands Pinot Noirs du monde.

### Sélection parcellaire

Issu de vignobles de la Côte de Nuits, ce vin a les origines les plus nobles qu'il soit. Les parcelles dont viennent les raisins sont issus de vieilles vignes qui sont soumises à un cahier des charges strict : rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail du sol, peu ou pas d'apport d'engrais, et enfin une protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 6 au 15 septembre 2018, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Premier 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 et mis en cuve par gravité. Macération totale de 18 jours dont 4 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. 4 pigeages.

En cave : 7 mois sur lies sans soutirage, 15 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : en juillet 2019.

### Notes de dégustation

Paré d'une couleur rubis aux reflets violets, ce vin développe des arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs ainsi que quelques notes poivrées. La bouche est très soyeuse et bien dense. Un vin très gourmand !

### Potentiel de garde

Entre 3 à 5 ans.

### Millésime : 2018

Abondance et excellence

Après un hiver très (trop) doux, le millésime a été marqué par deux périodes contrastées. Un printemps ensoleillé et doux totalement épargné par le gel mais avec quelques orages localisés et épisodes de grêle, parfois importants, comme sur certaines parcelles de la Côte de Nuits, touchées fortement en juin. Puis, l'été très sec et très chaud a provoqué des blocages de maturité par endroit. La vendange précoce, exceptionnellement abondante et l'état sanitaire irréprochable a offert tout le potentiel pour engendrer des vins d'une grande finesse.

