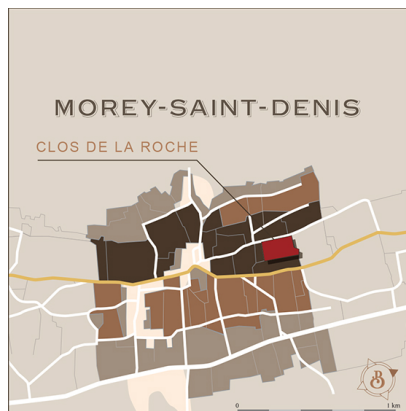




JEAN-CLAUDE BOISSET

## Clos de la Roche 2017 Grand Cru



MOREY-SAINT-DENIS

CLOS DE LA ROCHE



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Ce nom à lui seul ferait presque oublier la commune dont est originaire : Morey-Saint-Denis. L'un des Grands Crus les plus connus, enclavé entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis ne produit pas moins de cinq Grands Crus. Marquant la limite nord de la commune le Clos de la Roche tire son nom d'un rocher qu'utilisaient les Celtes pour leurs rites. Joutant les Latricières-Chambertin, il donne les vins les plus robustes de Morey. Difficile à travailler, ce sol épuisait autrefois les vignerons, tant il est caillouteux. Ces calcaires bruns durs offrent un vin très ferme, mais qui révèle le meilleur potentiel de vieillissement. Aujourd'hui la superficie du Clos de la Roche est de 16 hectares.

### Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'une sélection de vieilles vignes présentant des caractéristiques bien précises: 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 : 16 septembre 2017, 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 50 % et non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 21 jours dont 4 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement, aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins. 4 Pigeages.

En cave : élevage de 16 mois sur lies sans soutirage, 100 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité fin mars 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 840 bouteilles et 60 magnums.

### Notes de dégustation

Robe : Brillante, couleur rubis.

Nez : Arômes intenses de violette et de petits fruits rouges, quelques notes fumées.

Palais : Un vin dense et gourmand, avec des tanins très fins et une magnifique longueur!

### Potentiel de garde

10 ans et plus.



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.