



JEAN-CLAUDE BOISSET

Nuits-Saint-Georges 2017

Les Charbonnières



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Bien sûr, Nuits-Saint-Georges est un de ces noms magiques que le visiteur égrène comme un chapelet. Connu dans le monde entier Nuits présente le profil original d'un vrai village viticole de la taille d'une petite ville. A mi-chemin entre Dijon et Beaune, et regardant l'est, le vignoble de Nuits-Saint-Georges s'étend sur 6 Km pour 160 ha en appellation village. La différence des sols, des orientations, et des situations entraîne une grande diversité des terroirs. Le tout coupé en deux par la vallée du Meuzin et par le village. "Les Charbonnières" se situent dans la partie sud du village où l'altitude est un peu plus basse qu'au Nord. Le sol est surtout composé de marnes associées à du sable et à des cailloux provenant du sommet du coteau. Les maturités de raisins y sont toujours excellentes.

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 vendanges : 11 septembre 2017, vendanges manuelles en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur la table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : 50% grappes entières, 50% raisins égrappés et mises en cuve par gravité. Macération totale de 18 jours dont 5 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes uniquement. 2 Pigeages. Vinification sans soufre.

En cave : Elevage de 16 mois sur lies sans soutirage, 35% de fûts neufs, bois de chêne français, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

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

Production : 3 280 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Brillante, rouge rubis.

Nez : Nez complexe composé d'arômes de fruits rouges et de notes minérales avec quelques arômes de violette.

Palais : Une bouche soyeuse avec des tannins veloutés en attaque. Plus de structure en finale. Quelques notes toastées.

Potentiel de garde

7 à 10 ans.



Nuits-Saint-Georges 2017

Les Charbonnières



JEAN-CLAUDE BOISSET

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