



JEAN-CLAUDE BOISSET

Maranges 2018

1er Cru La Fuissière



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Voisine de l'appellation Santenay, l'appellation Maranges est située sur la pointe sud de la Côte de Beaune. Plantés majoritairement en Pinot Noir, les coteaux formant ce vignoble sont exposés majoritairement sud/sud-est, avec une altitude oscillant entre 240 et 400 mètres. Étendu sur presque 35 ha avec une belle exposition au sud, le climat « La Fuissière » possède un sol principalement marneux : on y trouve des marnes grises et bleues recouvertes d'éboulis calcaires. Le nom « Fuissière » est dérivé de l'ancien français Faisse ou Faissa qui signifie « bande de terre ». Cela fait référence à la culture en terrasse que nous trouvons sur ce coteau à forte pente.

Vinification et élevage

En cuverie : Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes. Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 24 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins). Pigeages peu fréquents (8 maximum).

En cave : Le vin est élevé 12 mois en fût avec une proportion de fûts neufs de 40 %, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Notes de dégustation

Robe : belle couleur rouge foncé, reflets violette.

Nez : bouquet très expressif de griotte, réglisse et des notes crayeuses.

Palais : un vin sur la finesse et une finale très longue.

Potentiel de garde

6 à 9 ans.