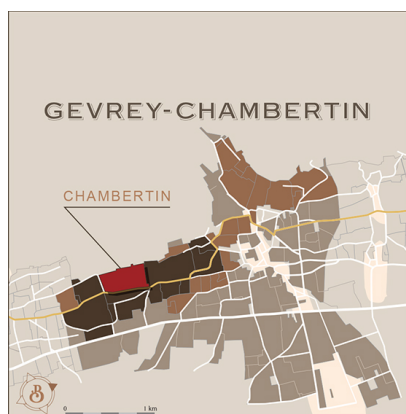




JEAN-CLAUDE BOISSET

## Chambertin 2017 Grand Cru



GEVREY-CHAMBERTIN

CHAMBERTIN



### Cépage

100% Pinot Noir.

### Origine

"Chambertin, roi des vins et vins des rois" - 240-280m d'altitude. Connu depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle. Boisson préférée de Napoléon. Symbole des grands vins de Pinot Noir. 13,62ha sur le climat "Chambertin". Planté en Pinot fin.

### Sélection parcellaire

Sol généreux de marnes profondes et de calcaire durs de Bathonien mélangés à des débris caillouteux. Cette vigne est exposée Est, et taillée en Guyot.

### 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 100 % et non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération de 20 jours dont 4 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement, aucun adjuvant oenologique ajouté comme des enzymes ou tannins. 3 Pigeages.

En cave : élevage de 18 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 mai 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 600 bouteilles.

### Notes de dégustation

De couleur écarlate, brillante, ce vin révèle des arômes de fleurs et de réglisse. La bouche est puissante, assez grasse avec des tannins très soyeux.

### Potentiel de garde

10 ans et plus.

### Millésime : 2017

Finesse!

Un cycle végétatif perturbé : hiver très froid, gel de printemps tardif mais des conditions optimales pour une floraison rapide, puis grêle et sécheresse estivale. Des vendanges début septembre, sous le soleil, et après des années de vaches maigres le vignoble était couvert de grappes abondantes, avec des disparités significatives de maturité entre les blancs et les rouges, et les deux côtes qui a nécessité un tri rigoureux.