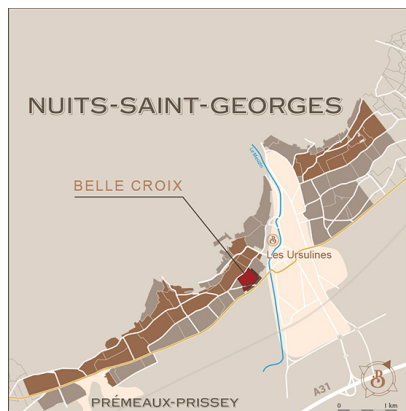




JEAN-CLAUDE BOISSET

Nuits-Saint-Georges 2017 Belle Croix



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. La parcelle « Belle Croix » se situe en contrebas du premier cru « Les Pruliers », au sud du village et offre un sol brun calcaire reposant sur une épaisse couche de limons. Le nom de ce climat fait référence à la croix surplombant la parcelle, souvenir d'une chapelle du XVIème siècle, démantelée pendant la révolution française. Cette parcelle fait partie depuis le millésime 2016 de nos vignes en approvisionnement direct.

Vinification et élevage

Date de vendange : 16 septembre 2017. Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes. En cuverie : Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. La macération dure 16 jours dont 3 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes. 5 piegeages. En cave : Le vin est élevé 20 mois, sans soutirage, sur lies en fût avec 35% de fûts neufs. Mise en bouteille : Par gravité en mai 2019, vin filtré mais non collé. Production : 1 360 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Robe brillante, couleur rubis.
Nez : Des arômes très fins de petits fruits rouges, de noyau de cerise et quelques notes boisées.
Palais : Un vin digeste avec une texture très souple, quelques tanins en finale viennent le structurer ! On retrouve les fruits rouges frais en bouche.

Potentiel de garde

7 à 10 ans.



Nuits-Saint-Georges 2017 Belle Croix



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 bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.