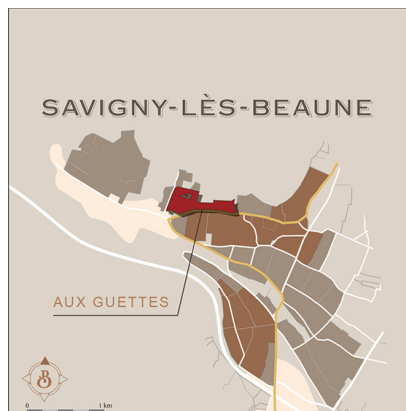




JEAN-CLAUDE BOISSET

Savigny-Lès-Beaune 2017

1er Cru Aux Guettes



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

AUX GUETTES



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Situé au débouché d'une vallée qui offre des paysages parmi les plus attachants de Côte d'Or, le vignoble se présente en forme de V offrant des styles de vin différents. Le vignoble est ancien. Il a longtemps appartenu au domaine ducal, aux abbayes voisines, aux chevaliers de Malte. L'important château du XIVème siècle signale les prétentions légitimes du cru.

Située sur le coteau en dessous du Bois de Chenôve à l'est du village, la parcelle "Aux Guettes" est exposée plein sud. Le sol est assez complexe : mélange de cailloux calcaires, d'éboulis et d'argiles. Il s'agit d'un des climats les plus réputés de l'appellation. Le nom "Guettes" tire son origine du verbe "guetter". Le nom désignait donc les lieux en altitude où l'on pouvait surveiller le pays et les routes.

Sélection parcellaire

Ce vin est issu d'une vieille vigne 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, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 50 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération avec 50% de grappes entières de 13 jours dont 3 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Vinification sans soufre. 4 piegeages.

En cave : élevage de 12 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue a basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en septembre 2018, vin non collé, très légère filtration.

Production : 1 145 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Grenat avec des reflets rouge sombre.

Nez : Un bouquet complexe de roses séchées et de fruits noirs.

Palais : Un vin rond et gourmand avec quelques notes de café en bouche.

Potentiel de garde

De 6 à 10 ans.



Savigny-Lès-Beaune 2017

1er Cru Aux Guettes



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.