



JEAN-CLAUDE BOISSET

Nuits-Saint-Georges 2017

1er Cru Les Pruliers



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

A mi-chemin entre Dijon et Beaune, et regardant l'est, le vignoble de Nuits-Saint-Georges s'étend sur 6 kilomètres pour 140 hectares en appellation Premier Cru. 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, la petite rivière, et par le village.

Le premier cru "Les Pruliers" se situe au dessus de notre parcelle "Belle Croix" en milieu de coteau au sud du village. Le sol y est brun, de nature limoneuse avec des cailloutis calcaires. Dans la région, on appelait l'arbre sorbier un "pruyer". Jadis on trouvait donc de nombreux sorbiers dans la parcelle.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 17 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 18 jours dont 4 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. 4 piégeages.

En cave : élevage de 16 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 mars 2019, vin non collé, très légère filtration.

Production : 2 736 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Rouge grenat brillant.

Nez : Arômes intense d'épices, de prunes rouges et de petits fruits noirs. Quelques notes fumées.

Palais : Un vin sur la fraîcheur tout en étant structuré. Une bouche concentrée.

Potentiel de garde

De 5 à 10 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Nuits-Saint-Georges 2017

1er Cru Les Pruliers



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.