



JEAN-CLAUDE BOISSET

Nuits-Saint-Georges 2017



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-Saint-Georges 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 kilomètres pour 160 hectares en appellation village. La différence des sols, des orientations, et des situations entraînent une grande diversité des terroirs. Le tout coupé en deux par la vallée du Meuzin, la petite rivière, et par le village.

Sélection parcellaire

Ce vin a fait l'objet d'une sélection de vieilles vignes 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 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 21 jours dont 5 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes. 4 piégeages.

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 : 3 190 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Robe brillante, couleur rubis.

Nez : Un Nuits-Saint-Georges racé, sur la finesse. Des arômes de cassis et de fraise avec des notes épicées et subtilement boisées.

Palais : Un très bel équilibre, des tanins soyeux, un peu plus de mâche en fin de bouche.

Potentiel de garde

7 à 10 ans.

Service

Insistons sur le fait que ce vin étant peu filtré, il est impératif que la température de conservation de ce vin se situe entre 12° et 14°C.



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.