



JEAN-CLAUDE BOISSET

## Aloxe-Corton 2017

### 1er Cru Les Valozières



#### Cépage

100 % Pinot Noir

#### Origine

L'appellation Aloxe-Corton s'étend sur 119 ha sur le territoire de la commune d'Aloxe-Corton et 8,5 ha sur celui de Ladoix -Serrigny, au début de la Côte de Beaune. Près de la moitié de la superficie du vignoble est classé en Grand Cru et pas moins de 17 climats classés en Premier Cru. On en distingue deux types : ceux situés côté Pernand-Vergelesses et pour celui qui nous intéresse Les Valozières bordant les Grands Crus par le bas : l'exposition est parfaite à l'est, la terre est assez lourde et profonde conférant aux vins un caractère structuré et puissant. L'âge moyen de la vigne est de 50 ans. « Les Valozières » fait référence à l'osier qui y poussait.

#### Sélection parcellaire

Issus d'une vieille vigne (50 ans), ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens aux 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, 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 : Mise en cuve par gravité avec seulement 50% des raisins de la cuvée égrappés. Macération totale 13 jours dont 3 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tanins). 4 Pigeages. Vinification sous soufre.

En cave : 16 mois sur lies sans soutirage, 35% fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille : par gravité en mars 2019, vin non collé, très légère filtration.  
Production : 1 200 cols

#### Notes de dégustation

Robe : Couleur rubis brillant.

Nez : Puissant aux arômes intenses de roses et d'un mélange d'épices douces et de poivre. Quelques notes toastées.

Palais : Un vin qui allie la fraîcheur et la concentration, des tannins souples et une belle longueur

#### Potentiel de garde

7 à 15 ans.



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.