



JEAN-CLAUDE BOISSET

Corton-Charlemagne 2017 Grand Cru



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Cette appellation Grand Cru de la Côte de Beaune (uniquement en blanc) s'étend sur les communes d'Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny. Les vignes sont plantées sur les pentes de la colline de Corton. La production au total de ce Corton-Charlemagne est de 2200 hl. Les sols sont marneux et argileux sur les parties hautes. Cette vigne a été offerte par l'empereur Charlemagne en 775 à la collégiale Saint-Andoche de Saulieu. Elle restera un millier d'années dans ce patrimoine ! Célébrant aujourd'hui encore l'empereur à la barbe fleurie, le Corton-Charlemagne réunit les climats Charlemagne et En Charlemagne ainsi que quelques climats voisins et fédérés sous cette bannière (l'AOC Grand Cru date du 31 juillet 1937).

Vinification et élevage

Date de vendange : 4 septembre 2017. Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longues.

En cave : élevage de 18 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 50% fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteille : mars 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

Production : 800 bouteilles.

Notes de dégustation

Avec une belle couleur légèrement dorée, ce vin possède un nez d'une grande intensité : Les fleurs blanches, comme l'arôme de tilleul, s'entremêlent quelques notes beurrées et toastées. La bouche est riche et puissante.

Potentiel de garde

10 ans et plus.



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.