



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE CHARDONNAY "Les Ursulines" 2012



Cépage

100% Chardonnay

Origine

Cette « vaste » appellation rassemble en son sein quatre grandes régions que sont l'Yonne, au nord, avec des vins frais et minéraux, la Côte d'Or ensuite qui fournit des blancs plus gras et plus profonds, la Côte Chalonnaise avec des vins plaisants et enfin le Mâconnais au sud qui délivre différents styles en fonction des sols et des expositions.

Les sols sont à dominante argilo-calcaire.

Sélection parcellaire

Ce vin est issu de parcelles provenant à la fois de la Côte de Beaune qui apporte richesse et gras, et de parcelles un peu plus au sud qui confèrent au vin minéralité et fraîcheur. Ce vin a fait l'objet d'un travail rigoureux à la vigne et de contrôles draconiens concernant par exemple les rendements, mais aussi les modes de cultures qui imposent un travail des sols favorisant et entretenant la vie microbienne nécessaire à l'expression du terroir.

Vinification et élevage

Date des vendanges: 21 septembre 2012, vendange manuelle récoltée dans de petites caisses de 20 kg.

En cuverie: les grappes entières sont pressées légèrement pendant 2h30. Le moût dont la température descend jusqu'à 12°C est ensuite mis directement dans les fûts sans débouillage pour conserver un maximum de lies. Très longue fermentation (jusqu'à 10 mois) avec ajout de levures indigènes.

En cave: vieilli pendant 12 mois sans soutirage ni bâtonnage pour accentuer les qualités minérales du vin. Utilisation de 10% de fûts neufs provenant des forêts de France, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille: en septembre 2013, par gravité. Collage à la bentonite, très légère filtration.

Production: 20 000 bouteilles produites en 75cl.

Notes de dégustation

Robe: jaune pale aux reflets cristallins.

Nez: nez très frais sur des notes citronnées et florales.

Bouche: bien équilibré, bonne acidité, très plaisant dès maintenant avec une belle finesse en finale.

Accords mets et vins

Omelette aux Truffes, fruits de mer, poissons cuisinés au beurre, Beaufort, Gouda.




Potentiel de garde

4 à 7 ans

Service

16°C

Jean Claude BOISSET

Nuits Saint-Georges - France - contact@jcboisset.fr   

1/2



BOURGOGNE CHARDONNAY "Les Ursulines" 2012



JEAN-CLAUDE BOISSET

Millésime : 2012

« Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices du temps, il a fallu redoubler d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 %. Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages, le programme météo a été chargé et n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies. Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité. Rare, le millésime 2012 n'en sera que plus précieux ! Côté blanc, les vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche. Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses. Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration. Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années. Les vins rouges sont d'une couleur très profonde, dense, presque noir pour certains. Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche. 2012 s'annonce comme une valeur sûre.

Safra 2012. Jantar Luigi Pietro – Vino e Cibo, em 22/06/2016.