



JEAN-CLAUDE BOISSET

BOURGOGNE PINOT NOIR "Les Ursulines" 2012



Cépage

100 % Pinot Noir

Origine

L'histoire du Pinot Noir est intimement liée à celle de la Bourgogne, terroir où il trouve les conditions idéales de son développement. Le Pinot Noir doit sa renommée à son terroir natif de Bourgogne où il est quasiment le seul cépage qui entre dans l'élaboration des vins rouges. Le climat tempéré de la région lui convient, ce n'est pas un cépage qui supporte la chaleur et l'humidité. La Côte de Nuits et la Côte de Beaune produisent ainsi ce que l'on peut sans doute considérer comme étant les plus grands Pinot Noirs du monde.

Sélection parcelaire

Issu de vignobles de la Côte de Nuits, ce vin a les origines les plus nobles qu'il soit. Les parcelles dont viennent les raisins sont issues de vieilles vignes qui sont soumises à un cahier des charges strict : rendements contrôlés avec un ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire, travail du sol, peu ou pas d'apport d'engrais, et enfin une protection de la vigne respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire.

Vinification et élevage

Date de vendange: 21 septembre 2012, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange, aucun ajout de sulfites.

En cuverie: les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés et mis en cuve par gravité. Macération totale de 22 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes. 8 pigeages. Température maximale atteinte: 29°C.

En cave: 12 mois sur lies sans soutirage, 10 % fûts neufs, bois d'origine française, grains fins, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille: par gravité septembre 2013, vin non collé, très légère filtration.

Notes de dégustation

Robe: rouge intense aux reflets rubis.

Nez: nez complexe aux notes de fruits noirs, légèrement épicé.

Bouche: belle attaque, vin sérieux, tannins soyeux, finale élégante.

Accords mets et vins

Paupiettes de lapin, boeuf bourguignon, coq au vin




Potentiel de garde

5 à 8 ans

Service

16°C

Jean Claude BOISSET

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

1/2



BOURGOGNE PINOT NOIR "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 ! 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.

Les récompenses

2015 - GUIDE HACHETTE DES VINS - 2 Etoiles

2015 - MUNDUS VINI - Médaille d'argent

2014 - Japan Wine Challenge, Tokyo, Japon - Médaille de Bronze

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