

Auxey-Duresses 2018

Sans bruit, au fil des années, Auxey-Duresses, en Côte de Beaune trouve sa place avec une qualité qui égale les autres grands blancs du triangle d'or que constituent Meursault, Chassagne et Puligny ...



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez vous séduira avec ses arômes de pomme verte, de fleurs blanches, associés à des notes toastées et fumées. Au palais, le vin est souple et acidulé.

ORIGINE

Nichées entre deux communes phares comme Volnay et Meursault, seulement 150 ha de vignes sont exploitées à Auxey-Duresses, ce qui a toujours empêché la visibilité de cette appellation. Il n'empêche qu'aujourd'hui, ce village offre un rapport qualité-prix parmi les plus intéressants de la Côte.

Notre Auxey-Duresses est issu de parcelles situées dans le prolongement de l'appellation de Meursault.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay

Type de sol : majoritairement calcaire.

Exposition : nord-est

Surface de contrat : 0,31 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 55 hL/h

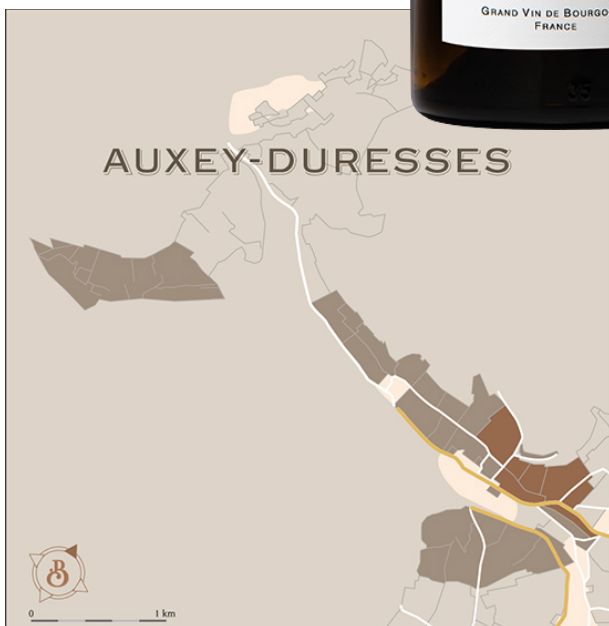
Age moyen de la vigne : 35 ans.

VINIFICATION

Récolte : 9 septembre 2018.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C. Le moût est ensuite mis directement en fûts de 450L et de 350L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Auxey-Duresses 2018

Sans bruit, au fil des années, Auxey-Duresses, en Côte de Beaune trouve sa place avec une qualité qui égale les autres grands blancs du triangle d'or que constituent Meursault, Chassagne et Puligny ...



ELEVAGE

Elevage : 14 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 35% fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en décembre 2019, vin non collé, très légère filtration.
Nombre de bouteilles : 2 274.

MILLÉSIME

2018, abondance et excellence
Après un hiver très (trop) doux, le millésime a été marqué par deux périodes contrastées. Un printemps ensoleillé et doux totalement épargné par le gel mais avec quelques orages localisés et épisodes de grêle, parfois importants, comme sur certaines parcelles de la Côte de Nuits, touchées fortement en juin. Puis, l'été très sec et très chaud a provoqué des blocages de maturité par endroit. La vendange précoce, exceptionnellement abondante et l'état sanitaire irréprochable a offert tout le potentiel pour engendrer des vins d'une grande finesse.
Garde : 4 à 7 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET