

Beaune 1er Cru Les Vignes Franches 2018

A Beaune tout est vin, tout est plaisir !
Plaisir des yeux avec les Hospices et plaisir des sens avec le vignoble, cette superbe mosaïque composée par la nature et les hommes.

DÉGUSTATION

Malgré le millésime très solaire, ce vin étonne par sa fraîcheur ! Beaucoup d'agrumes au nez et des fleurs blanches. Une impression de sucrosité en bouche contrebalancée par une finale acidulée.



ORIGINE

Beaune est la capitale viticole de la région et joue un rôle très important dans l'histoire de la Bourgogne. Les glorieux Hospices de Beaune continuent à faire bénéficier les habitants de ses dotations. Beaune est d'abord un vignoble original car sur environ 400ha en production, plus de 300ha sont classés en Premiers Crus. L'appellation est scindée en deux parties, Nord et Sud, séparée par une cassure qui suit la route qui monte de Beaune vers Bouze-Lès-Beaune.

La parcelle « Les Vignes Franches » est située dans la partie sud, jouxtant le célèbre Clos des Mouches. En vieux Français « Vignes Franches » signifie qu'il s'agit de terres « propres », libres de toutes redevances à qui que ce soit. Ce climat, produit des vins blancs d'un raffinement extrême, au même titre que certains Grands Crus de la Côte de Beaune. Vue d'en haut, la parcelle forme un bloc triangulaire, exposé est/sud-est. La vigne constituée de plants très fins a des rendements faibles. Le sol est essentiellement constitué de roche marno-calcaire, léger, il permet une évolution des vins vers une grande finesse.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay
Type de sol : roche marno-calcaire, léger
Exposition : est/sud-est
Surface du contrat : 0,2140 ha
Taille de la vigne : Guyot
Rendements de la vigne : 49hL/ha
Age moyen de la vigne : 65 ans.

VINIFICATION

Récolte : 3 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 sans débouillage pour conserver le maximum de lies.
Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Beaune 1er Cru Les Vignes Franches 2018

A Beaune tout est vin, tout est plaisir !
Plaisir des yeux avec les Hospices et plaisir des sens avec le vignoble, cette superbe
mosaïque composée par la nature et les hommes.



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.
Nombre de bouteilles : 1 400.

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