

Bourgogne Chardonnay Nature d'Ursulines 2019

Cette cuvée, issue d'une sélection parcellaire, non sulfitée à la vinification, a été élaborée pour se rapprocher de la nature même du vin, là où rien n'est ajouté et rien n'est enlevé. Le vin au naturel se révèle ainsi. Un Bourgogne pur et racé, dense et élégant, au caractère affirmé avec sa texture puissante et son beau volume. L'expression d'un vin libre et sans entrave

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin développe des arômes intenses d'agrumes, de beurre ainsi que ces quelques notes de fleurs blanches. On retrouve toute la noblesse de la Côte de Beaune dans ce flacon. Au palais, ce vin légèrement salin, se distingue par son côté acidulé et une finale salivante.



ORIGINE

Le Bourgogne Nature d'Ursulines se décline aussi en blanc ! Cette cuvée ne voit le jour que les meilleures années. Pour ce millésime, il est issu de deux nouvelles parcelles de la Côte de Beaune :

- « Les Parties » sur la commune de Puligny-Montrachet, au sud.

- « Les Planchottes » sur la commune de Meursault, à 300m à l'est de notre village « Le Limozin ».

Il nous a paru logique de sublimer ces terroirs par une vinification sans soufre. Un générique avec de la classe !

VITICULTURE

Cépage : Chardonnay

Type de sol : majoritairement calcaire, sol un peu plus riche dans certaines parties.

Exposition : Est

Surface du contrat : 0,7064 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 28 hL/ha

Age moyen de la vigne : 15 ans.

VINIFICATION

Récolte : 13 septembre 2019

Vendanges manuelles

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 débourage pour conserver le maximum des lies. Fermentation en levures indigènes. Vinification sans soufre.

CÔTES DE NUITS HAUTES-CÔTES DE NUITS



JEAN-CLAUDE BOISSET

Bourgogne Chardonnay Nature d'Ursulines 2019

Cette cuvée, issue d'une sélection parcelle, non sulfitée à la vinification, a été élaborée pour se rapprocher de la nature même du vin, là où rien n'est ajouté et rien n'est enlevé. Le vin au naturel se révèle ainsi. Un Bourgogne pur et racé, dense et élégant, au caractère affirmé, une texture puissante et son beau volume. L'expression d'un vin libre et sans entrave.



ELEVAGE

Elevage : 17 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 50% de fûts neufs.
Futaille: bois d'origine française. Chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en avril 2021.
Nombre de bouteilles: 2 627.

MILLÉSIME

Millésime d'anthologie ?

Selon Grégory Patriat cette deuxième vendange à la cuverie des Ursulines, au même titre qu'un 1969, 1979, 1999, 2009, 2019 rentrera certainement dans les millésimes de légende parce que le niveau de concentration des vins est très élevé. Les années de sécheresse, les années de petits rendements, sont toujours des grands millésimes en Bourgogne. Arrivée de nouveaux premiers crus, 3 à Chambolle-Musigny, un à Gevrey-Chambertin, et un à Nuits St Georges, Le Clos des Argillères. Enfin, on a renoué avec notre tradition d'élever des blancs sur des villages plus connus pour leurs raisins rouges, avec un Fixin blanc.

Garde : 4 à 8 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET