

# Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Bio 2019

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants, il est clair que ceux des Hautes-Côtes sont à classer dans cette catégorie...



## DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune pâle, ce vin révèle des arômes intenses de fruits blancs agrémentés de notes minérales et toastées. Au palais, la fraîcheur s'affirme et s'ouvre sur une texture soyeuse.

## ORIGINE

Cette appellation est particulière puisqu'elle est considérée comme une appellation régionale, même si elle couvre une aire délimitée. Le vignoble est situé en parallèle à celui de la Côte de Nuits (à l'ouest), mais plus en altitude que celui-ci. Le sol est constitué de résurgences calcaires si favorables au Chardonnay et confère au vin caractère et belle fraîcheur. La superficie plantée de Chardonnay est de seulement 120 hectares.

Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Ecocert.

## VITICULTURE

Cépage : Chardonnay

Type de sol : plateau du calcaire jurassique

Exposition : Est

Surface du contrat : 1,05ha

Taille de la Vigne : Vignes hautes en Guyot simple

Rendements de la vigne : 18 hL/ha

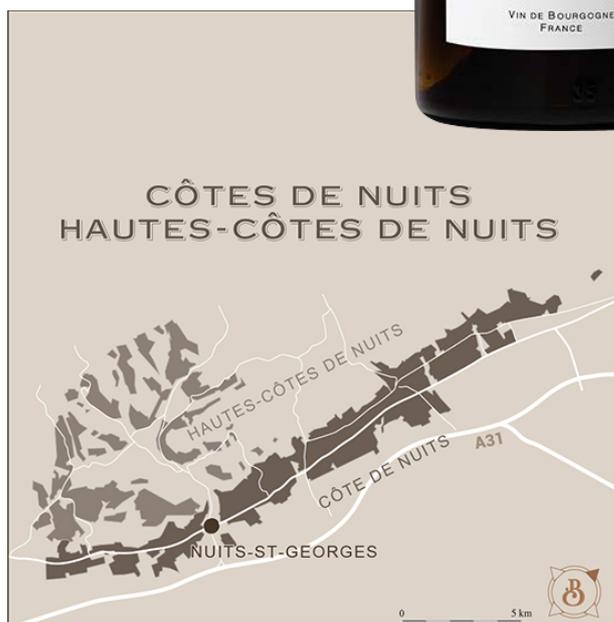
Age moyen de la vigne : 36 ans.

## VINIFICATION

Récolte : 26 septembre 2019.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies. Le moût est ensuite entonné en demi-muids (fût de 450L. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

# Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Bio 2019

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants, il est clair que ceux des Hautes-Côtes sont à classer dans cette catégorie...



## ELEVAGE

Elevage : 16 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 25 % 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 mars 2021, collage à la bentonite, filtration très légère.  
Nombre de bouteilles: 2 554.

## 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