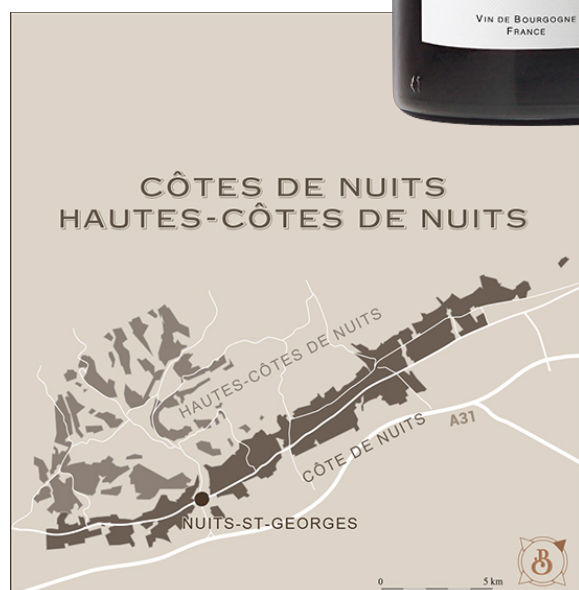


Bourgogne Pinot Noir Nature d'Ursulines 2019

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

Habillé d'une belle robe rubis sombre, ce vin révèle des arômes intenses de petits fruits rouges frais et de poivre, ainsi que des notes légèrement vanillées dans sa jeunesse. La bouche est soyeuse, suave avec une très belle longueur. Le 2019 procure également une belle fraîcheur sur ce vin.



ORIGINE

Issu de vignobles de la Côte de Nuits, ce vin a les origines les plus nobles qu'il soit. Les raisins ont été récoltés sur la commune de Nuits-Saint-Georges, sur la parcelle "Petit Chaillot" (GPS:47°07'23.8"N 4°56'41.6"E) côté Premeaux-Prissey, de l'autre côté de la nationale D974. La vigne sélectionnée par notre vinificateur provient d'une sélection massale. Ces Pinots fins offrent de petites grappes très concentrées, millerandées. En 2019, une parcelle de la commune de Chambolle-Musigny, située dans le bas du village a été ajoutée.

VITICULTURE

Cépage : Pinot Noir
Type de sol : sol argilo-calcaire, très caillouteux.
Exposition : Sud-Est
Surface du contrat : 1.76 ha
Taille de la vigne : Guyot simple
Rendements de la vigne : 42 hL/ha
Age moyen de la vigne : 60 ans.

VINIFICATION

Récolte : 21 septembre 2019.
Vendanges manuelles. Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes.
En cuverie : Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés et mis en cuve par gravité. Macération totale de 18 jours dont 4 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. 3 pigeages. Vinification sans soufre.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Bourgogne Pinot Noir 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, une texture puissante et son beau volume. L'expression d'un vin libre et sans entrave.



ELEVAGE

Elevage : 9 mois sans soutirage avec 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 : juillet 2020.
Nombre de bouteilles : 9 900.

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 : 3 à 8 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET