

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

Paré d'une belle robe rouge rubis, ce vin exhale des arômes intenses de bourgeons de cassis, de petits fruits rouges, agrémentés de notes fumées. Le palais est élégant, beaucoup de finesse, soutenu par des tannins soyeux.

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 (comprise entre 290 et 450 mètres). Pas moins de 510 ha sont plantés en Pinot Noir. Les sols y sont identiques à ceux de la côte (calcaire et marne).

Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Ecocert.

VITICULTURE

Cépage : pinot noir

Type de sol : majoritairement calcaire et maigre .

Exposition : sud/sud-est

Surface de contrat : 1,95 ha

Taille de la vigne : Vigne haute en Guyot

Rendements de la vigne : 29 hL/ha

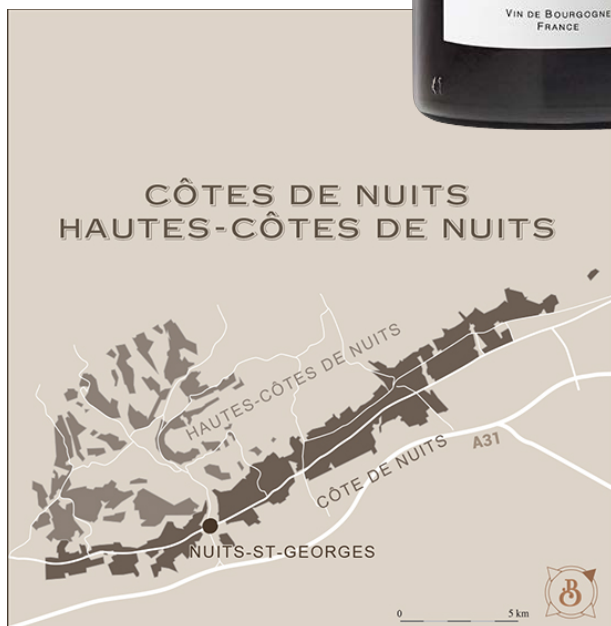
Age moyen de la vigne : 40 ans.

VINIFICATION

Récolte : 26 septembre 2019.

Vendanges manuelles.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés et mis en cuve par gravité. Macération totale de 15 jours dont 5 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes uniquement. 2 pigeages.



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 : 10 mois sur lies sans soutirage, 30% de fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française. Chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en août 2020, vin non collé, très légère filtration.

Nombre de bouteilles : 5 054.

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 6 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET