

# Santenay 1er Cru Passetemps 2017

Immédiatement au sud de Chassagne-Montrachet cette appellation est la dernière de Côte d'Or lorsque l'on s'engage vers le sud ...



## DÉGUSTATION

La robe est jaune brillante aux reflets dorés. Le nez racé vous séduira avec ses arômes de fruits exotiques et d'épices, associés à quelques notes légèrement toastées. Au palais, le vin est onctueux et élégant, révélant des notes beurrées et une très belle tension.

## ORIGINE

Le village de Santenay se répartit sur 400 ha dont 123 ha en Premier Cru répartis sur 3 zones distinctes.

Ce climat, situé au nord de l'appellation, est composé de deux parcelles sur un coteau juste au-dessous du "Clos des Mouches" et non loin du village de Chassagne-Montrachet. Les vignes sont exposées sud-est et profitent d'un sol majoritairement argileux.

Le nom provient sûrement du fait qu'il était agréable de passer du temps, travailler, sur ces parcelles.

## VITICULTURE

Cépage : chardonnay

Type de sol : majoritairement argileux.

Exposition : est

Surface du contrat : 0,3454 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 62 hL/ha

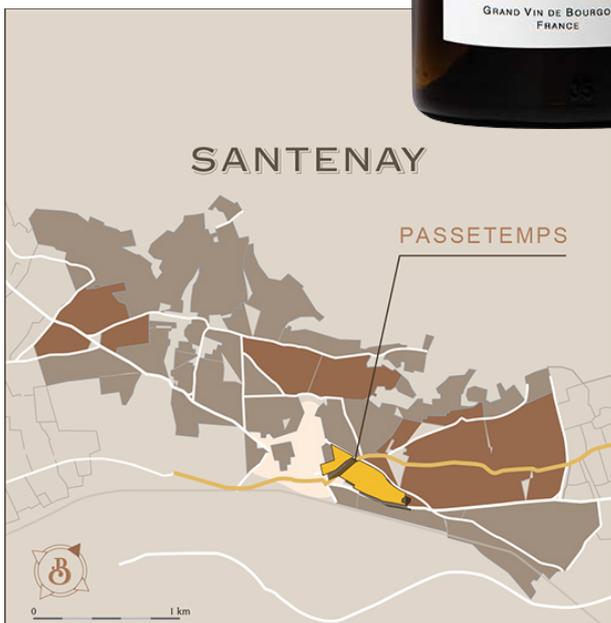
Age moyen de la vigne : 40 ans.

## VINIFICATION

Récolte : 7 septembre 2017.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du moût est descendue à 12 °C, puis mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue (jusqu'à 10 mois !).



JEAN-CLAUDE BOISSET

# Santenay 1er Cru Passetemps 2017

Immédiatement au sud de Chassagne-Montrachet cette appellation est la dernière de Côte d'Or lorsque l'on s'engage vers le sud ...



## ELEVAGE

Elevage : 18 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 mars 2019, vin non collé, très légère filtration.

Nombre de bouteilles : 2 470 & 90 magnums.

## MILLÉSIME

2017, finesse

Un cycle végétatif perturbé : hiver très froid, gel de printemps tardif mais des conditions optimales pour une floraison rapide, puis grêle et sécheresse estivale. Des vendanges début septembre, sous le soleil, et après des années de vaches maigres le vignoble était couvert de grappes abondantes, avec des disparités significatives de maturité entre les blancs et les rouges, et les deux côtes qui a nécessité un tri rigoureux.

Garde : 6 à 10 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET