

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2021

Un hiver très doux, suivi d'un printemps et d'un été anormalement chauds et secs, ont entraîné des vendanges historiquement précoces. Premier coup de sécateur le 19 août sur le domaine, les vendanges les plus précoces depuis 2003. La canicule estivale a générée une perte de 30% du volume des jus de pinot noir. Cet effet d'évaporation a cependant concentré les arômes et densifié les tanins. À la faveur de nuits relativement fraîches, les acidités ont été préservées.

Le millésime 2020 offre ainsi des vins juteux, denses, d'une rare intensité avec une fraîcheur bien présente. Un millésime qui défiera le temps pour les rouges.

Conseils garde et dégustation

À boire 2023 - 2031+
Carafer ou épauler en jeunesse
Servir à 15-16°

Risotto aux cèpes, boeuf stroganoff, volaille du marché et ses petits légumes.



ROUGE
Givry 1er Cru
Les Bois Chevaux

TAV (% vol.) 14°

SO2 total (mg/l) 40

Caractéristiques

EXPOSITION	Est en pente douce, puis pente forte sur le haut du coteau. La parcelle s'étend du bas du coteau à 220 m d'altitude à 280 m d'altitude en haut de coteau.		
SOL	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2021
Argilo-calcaires, sols légers et drainants	Pinot Noir	20 ans	30 hl/ha

À la vigne

VITICULTURE	Une viticulture de bon sens qui favorise l'équilibre de la vigne, la préservation de nos sols et de l'environnement de nos parcelles. Enherbement naturel total, travail sous le rang léger ; Taille attentionnée en respect des flux de sève ; Ébourgeonnage pour réguler la charge et aérer la canopée, vendanges en vert seulement si nécessaire ; Traitement au cuivre et au soufre et quelques tisanes de plante ; Pas de désherbage chimique ni d'insecticide. Récolte manuelle à juste maturité, potentiel aromatique et acidité étant la clef. Tri à la parcelle.
-------------	---

Au chai

VINIFICATION	Fermentation spontanée en levures indigènes avec contrôle des températures et apport d'oxygène restreint ; Cuaison environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; élevage 12 mois en fûts, 35% de fût neuf, le reste en fût 1 et 2 vins ; Fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration légère ;
--------------	--