

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2020

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 20% du volume des jus de chardonnay. À la faveur de nuits relativement fraîches, les acidités ont été préservées, l'aromatique concentrée.

Le millésime 2020 offre ainsi des vins blancs charnus, gourmands et portés par une acidité citronnée.

Conseils garde et dégustation

À boire **2022 - 2030**
Carafer ou épauler en jeunesse

Une poêlée de girolles, une truite grillée, une volaille rotie.

Servir à **12-13°**



BLANC
Givry 1er cru
Mademoiselle

TAV (% vol.) 13
SO2 total (mg/l) 90

Caractéristiques

EXPOSITION	Assemblage des vignes de la Servoisine (Sud) et vieilles vignes En Veau (Est)		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2020
Argilo-calcaires, sol superficiel et drainant	Chardonnay	40 ans en moyenne (70 ans pour une partie des vignes de la Servoisine)	40 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	Pressurage en grappes entières ; débourbage statique à froid léger ; fermentation spontanée en levures indigènes ; départ de fermentation en cuve inox avant entonnoage en fût ; fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; élevage 10 mois en fûts, 35% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.
--------------	---