

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2020		ROUGE Givry 1er Cru Servoisine	
<p>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 généré 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.</p> <p>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.</p>			
Conseils garde et dégustation			
À boire 2024 - 2034++ Carafer ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°	Fondue bourguignonne, osso bucco, rouelle de porc confite à la vietnamienne.	TAV (% vol.) 14°	
		SO2 total (mg/l) 45	

Caractéristiques			
SOLS	Argilo-calcaires, sols superficiels et drainants. Toute la tension de la dalle calcaire s'inscrit dans les raisins qui proviennent de ces sols.		
EXPOSITION	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2020
Sud en pente douce	Pinot Noir	35 ans	35 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 ; Ebourgeonnage 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 ; Cuvaion environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; Élevage 12 mois en fûts, 40% de fût neuf, le, le reste en fût 1 et 2 vins ; Fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration légère ;