


DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2021		<div>ROUGE Givry 1er Cru Clos du Cellier aux Moines</div>
<p>Les gelées noires du mois d'avril furent dévastatrices. 85% de perte en Chardonnay, 60% en Pinot Noir. De mémoire de Joblot nous n'avions jamais connu cela. Le printemps humide fut sans répit pour la vigne et ses artisans. Le soleil, et avec lui l'espoir, arrivèrent en septembre, juste à temps pour que les baies mûrissent pleinement. La lumière vint enfin éclairer un millésime rare et d'une grande délicatesse. Les vendanges débutèrent le 18 septembre.</p> <p>2021 nous livre des vins digestes, délicats et ciselés. 2 à 3 ans en bouteille devraient être suffisants pour que nos Pinot s'expriment pleinement.</p>		
Conseils garde et dégustation		
À boire 2025 - 2035+ Carafer ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°	Un plat mijoté en cocotte, une épaule d'agneau et ses carottes, un potage lentilles chorizo et une tranche de pain de campagne.	<div>TAV (% vol.)13,5°</div> <div>SO2 total (mg/l)36</div>

Caractéristiques			
SOLS	Argilo-calcaires, sol profond, caillouteux et drainant		
EXPOSITION	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2021
Sud en pente douce	Pinot Noir	30 ans	24 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 ; Cuvaïson environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; Élevage 12 mois en fûts, 50% 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 ;