

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2021			<div>BLANC</div> <div>Givry 1er cru</div> <div>Mademoiselle</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>Au nez, nous sommes plongés dans un verger d'agrumes parfumé de tilleul. La bouche, entre tension savoureuse et amers racés s'élance dans une finale saline.</p>							
Conseils garde et dégustation							
<p>À boire 2023 - 2031 Carafer ou épauler en jeunesse</p> <p>Servir à 12-13°</p>	<p>Une poêlée de girolles, une truite grillée, une quenelle sauce nantua.</p>		<table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>80</td></tr></table>	TAV (% vol.)	13	SO2 total (mg/l)	80
TAV (% vol.)	13						
SO2 total (mg/l)	80						

Caractéristiques			
EXPOSITION	Assemblage des vignes de la Servoisine (Sud) et vieilles vignes En Veau (Est)		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2021
Argilo-calcaires, sol superficiel et drainant	Chardonnay	40 ans en moyenne (75 ans pour une partie des vignes de la Servoisine)	9 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 entonnage 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.