

# DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

<div>Millésime 2023</div>			<div>ROUGE Givry 1er Cru Clos Marole</div>				
<p>D'un point de vue climatique, 2023 était équilibré, des hauts et des bas sans accident majeur. L'anomalie se cachait dans l'extrême générosité du millésime. Il nous fallut ne pas céder à la tentation de prendre tout ce que la nature nous offrait mais guider la vigne vers un millésime équilibré et abouti. Maitriser les rendements, être intransigeants à la vendange, voilà ce que fut la clef de la réussite. 2023 nous livre des vins frais dotés d'une magnifique intensité aromatique. Ils s'apprécieront plus tôt que les 2020 et 2022.</p> <p>La bouche s'exprime tout en fraîcheur et puissance aromatique avec une mâche minérale et graphite. Ce sont des pinots tout en équilibre, intenses et racés.</p>							
<div>Conseils garde et dégustation</div>							
<div>À boire 2026 - 2033++ Carafer ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°</div>		<div>Carré d'agneau et son jus, côte de boeuf et ses frites, rognons de veau.</div>	<table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13°</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>38</td></tr></table>	TAV (% vol.)	13°	SO2 total (mg/l)	38
TAV (% vol.)	13°						
SO2 total (mg/l)	38						

<b>Caractéristiques</b>			
EXPOSITION	Est, milieu de coteau en pente douce.		
SOL	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2023
Argilo-calcaires, sol très superficiel sur calcaires à plaquettes	Pinot Noir	45 ans	48 hl/ha

<b>À la vigne</b>	
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.

<b>Au chai</b>	
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, 35% 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 ;