

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2023			ROUGE Givry 1er Cru Clos du Cellier aux Moines					
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. 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.			Clos du Cellier aux Moines					
Conseils garde et dégustation								
À boire 2027 - 2037++ Carafier ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°		Une pièce de viande grillée, une épaule d'agneau et ses carottes, un plat mijoté en cocotte.		<table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13°</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>49</td></tr></table>	TAV (% vol.)	13°	SO2 total (mg/l)	49
TAV (% vol.)	13°							
SO2 total (mg/l)	49							

Caractéristiques			
SOLS	Argilo-calcaires, sol profond, caillouteux et drainant		
EXPOSITION	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2023
Sud en pente douce	Pinot Noir	30 ans	45 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 ; Cuvaïson 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 ;