

DOMAINE JOBLLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

| | | | | | | | |
|--|-------|---|--|--------------|-------|------------------|----|
| <div>Millésime 2023</div> | |  | <div>BLANC</div> <div>Givry 1er cru</div> <div>En Veau</div> | | | | |
| <p>'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. Maîtriser 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>Le nez est mur aux notes de pêche blanche et de verveine. La bouche est gourmande et pleine d'énergie. La finale, saline, s'étire sur de beaux amers.</p> | | | | | | | |
| <div>Conseils garde et dégustation</div> | | | | | | | |
| <div>À boire 2025 - 2033</div> <div>Carafer ou épauler en jeunesse</div> <div>Servir à 12-13°</div> | | <div>En apéritif, un tartare de saumon, un poisson au beurre blanc, un mont d'or fondu.</div> | <table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13,50</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>63</td></tr></table> | TAV (% vol.) | 13,50 | SO2 total (mg/l) | 63 |
| TAV (% vol.) | 13,50 | | | | | | |
| SO2 total (mg/l) | 63 | | | | | | |

| Caractéristiques | | | |
|------------------|-----------------------------|--|----------------|
| EXPOSITION | Est, Sud-est en pente douce | | |
| SOLS | CÉPAGE | ÂGE DES VIGNES | RENDEMENT 2023 |
| Argilo-calcaires | Chardonnay | 45 ans pour les plus vieilles et 15 pour les plus jeunes | 48 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, 28% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr. |