

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2023

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.

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.

Conseils garde et dégustation

À boire 2025 - 2033

Carafer ou épauler en jeunesse

Servir à 12-13°

Une poêlée de girolles, des noix de Saint-Jacques juste saisies, une quenelle sauce nantua.



BLANC
Givry 1er cru
Mademoiselle

TAV (% vol.) 13

SO2 total (mg/l) 66

Caractéristiques

EXPOSITION	Assemblage des vignes de la Servoisine (Sud) et vieilles vignes En Veau (Est)		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2023
Argilo-calcaires, sol superficiel et drainant	Chardonnay	40 ans en moyenne (75 ans pour une partie des vignes de la Servoisine)	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 entonnoage en fût ; fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; élevage 10 mois en fûts, 32% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.
--------------	---