

# DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

## Millésime 2024

Ah les millésimes en 4, l'histoire a bien failli se répéter. Tous les indicateurs du printemps nous destinaient à une piétre récolte : pluie incessante, maladies galopantes, bataille contre l'herbe, pannes mécaniques... Au bout d'une saison qui fit souffrir les femmes, les hommes et les machines comme rarement dans l'histoire de la viticulture récente, un diamant nous apparut ! Chaque flacon offre de la précision aromatique, de la finesse et une classe discrète ! Un de ces millésimes qui deviendront peut-être rares : de l'équilibre, de la fraîcheur et un plaisir garantit.

La bouche est charnue et vive à la fois. Elle est portée par une matière crayeuse tout en nuances soutenue par une minéralité éclatante.

## Conseils garde et dégustation

À boire 2026 - 2034

Carafer ou épauler en jeunesse

Servir à 12-13°

Une poêlée de girolles, une poule aux morilles, un saumon à l'oseille, une quenelle sauce nantua.



BLANC  
Givry 1er cru  
Mademoiselle

TAV (% vol.) 13  
SO2 total (mg/l) 85

## Caractéristiques

EXPOSITION	Assemblage des vignes de la Servoisine (Sud) et vieilles vignes En Veau (Est)		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2024
Argilo-calcaires, sol superficiel et drainant	Chardonnay	40 ans en moyenne (75 ans pour une partie des vignes de la Servoisine)	37 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, 30% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.
--------------	--