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 piètre 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 fraicheur 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.

BLANC

Givry Village

Prélude

TAV (% vol.)	12.5°
SO2 total (mg/l)	65

Conseils garde et dégustation

À boire **2025 - 2030**
Carafer ou épauler en jeunesse
Servir à **12-13°**

En apéritif, avec une salade gourmande, un plateau de crustacé, un beau fish & chips.

Caractéristiques

EXPOSITION	Assemblage de parcelles en exposition est (Pied de Chaume et En Veau)		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2024
Argilo-calcaires profonds	Chardonnay	35 ans	25 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 2 et 3 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.