

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2020

Avec ses Premiers Crus, Saint Aubin, en Côte de Beaune tient sa place dans le palmarès des grands vins et à coup sur la « côte des blancs » est en train de s'enrichir d'un quatrième pensionnaire.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez complexe vous séduira avec ses arômes de fruits blancs et de menthol, associés à des notes beurrées. Au palais, ce vin souple et onctueux offre une finale sur la minéralité.



ORIGINE

Les vignes sont essentiellement plantées sur le flanc droit de la large combe qui monte en serpentant vers la Rochepot. L'aire d'appellation est répartie sur deux massifs différents : l'un, la Montagne de Savoie, qui termine la Côte d'Or et l'autre avec la montagne du Ban qui se situe en perpendiculaire.

La parcelle 'En Remilly' est donc située sur le deuxième versant et jouxte les plus grandes appellations du triangle d'or. Ce climat est situé à quelques mètres du Montrachet, exposé plein sud avec un sol bien caillouteux. Il est reconnu comme étant le meilleur premier cru de l'appellation avec « Murgers des dents de chien ».

VITICULTURE

Cépage : chardonnay

Type de sol : mince et dur majoritairement calcaire.

Exposition : sud

Surface du contrat : 0,1960 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 33 hL/ha

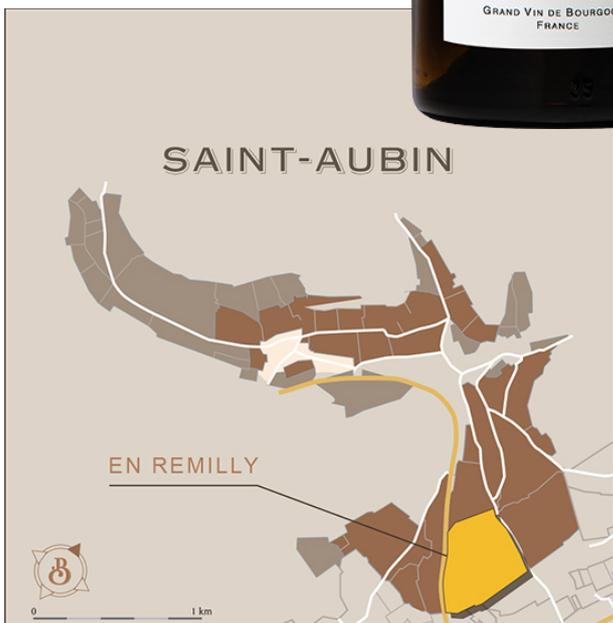
Age moyen de la vigne : 32 ans.

VINIFICATION

Récolte : 27 août 2020.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2020

Avec ses Premiers Crus, Saint Aubin, en Côte de Beaune tient sa place dans le palmarès des grands vins et à coup sur la « côte des blancs » est en train de s'enrichir d'un quatrième pensionnaire.



ELEVAGE

Elevage : 12 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 33% fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en septembre 2021, collage à la bentonite, filtration très légère.
Nombre de bouteilles: 851.

MILLÉSIME

Équilibré et concentré

Les vendanges se sont déroulées en ordre inversé. Elles ont débuté par les rouges mûrs avant les blancs. Une vendange très saine mais il a fallu trier les baies grillées par le soleil surtout pour les pinots noirs, les chardonnays ayant mieux résistés à la chaleur. La qualité était bien au rendez-vous mais les rendements en jus faibles pour des pinots noirs très concentrés. En revanche les chardonnays ont donné des volumes corrects avec de beaux équilibres sucre/acidité. Cette belle maturité a permis pour les rouges des vinifications en vendange entière selon les parcelles. « Sur les rouges beaucoup de couleur, des vins très riches en polyphénols et des tannins solides avec un très bon niveau d'acidité. Une grande année de garde en perspective. Un arôme de coulis de fruits rouges domine ce millésime 2020 ! Quant aux blancs, de beaux équilibres mais il est encore trop tôt pour donner un avis précis. A suivre... » Grégory Patriat.
Garde : 7 à 12 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET