

Jules Bonnet

Blanc de noirs 2012

Assemblage

100% Pinot Noir, récolte 2012.

Terroir

- 4 parcelles situées sur le terroir de Verzenay, classé Grand cru, lieu-dit des Noue, Mont Régina et Pisserenard.
- 2 parcelles classées Premier cru sur le terroir de Chamery.
- Age moyen des vignes : 55 ans.
- Type de sol : Sol argilo-sableux, craie Campanienne à faible profondeur.

Philosophie vigneronne

- Vignoble en conversion vers une agriculture biologique.
- Pas d'usage de composés synthétiques.
- Protection contre le mildiou et l'oïdium avec du sel de cuivre et des sulfates ajoutés à nos préparations de plantes : ortie ; consoude ; prêle et saule préparés par macération ou décoction.
- Préservation de la vie des sols, labourage superficiel sous les rangs.

Vinification

- Récolte manuelle, pressurage réalisé dans les 4 heures.
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en barriques de 228 L.
- Fermentation malolactique réalisée.
- Elevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 50 mg/l).
- Vieillessement en bouteille de 6 ans minimum.
- Dosage : entre 0 et 4 g/L, liqueur traditionnelle.

Typicité

Le millésime 2012 montre l'intensité aromatique et la richesse typique des années solaires : saveurs de tartes, fruits rouges, notes d'épices et de fruits secs. L'attaque en bouche se veut franche, sans agressivité. Elle emmène le dégustateur sur une matière à la fois vineuse et fruitée puis une finale longue, persistant sur une texture minérale, signature du terroir calcaire de Verzenay.

