

# Jaffelin

À BEAUNE DEPUIS 1816

## MILLESIME 2018

Les vendanges ont débuté le 1<sup>er</sup> septembre et se sont terminées le 14 septembre avec une tendance surprenante car nous avons réceptionné les Pinot-Noir avant les Chardonnay.

83 pièces de rouge et 69 pièces de blanc ont été produites ce qui fait un total d'environ 45 000 bouteilles.

Soit un rendement de 46hL par hectare pour les rouges et de 55 hL pour les blancs.



Les peaux des Pinot-Noir étant épaisses cette année, le temps moyen de cuvaison en rouge a été plus court que d'habitude soit 21 jours avec en moyenne 25% de vendange entière et une absence totale de chaptalisation.

Cette année Marinette a utilisé 30% de fûts neufs dans la cave.

Suite aux fortes chaleurs et au manque d'eau de cet été, Marinette se méfiait des tanins peu astringents contenus dans les pellicules.

C'est pourquoi elle a opté pour une extraction douce des tanins par quelques pigeages en début de fermentation et de courtes cuvaisons.

Les pépins et les rafles étant très mûrs, la vendange entière a été intégrée dans la plupart des cuvées. Cela a permis de stabiliser naturellement les couleurs.



## UN MILLESIME GENEREUX

Nous sommes en présence d'un millésime généreux mais très puissant et complexe. Les acidités relativement basses devraient laisser place à une fermentation malo-lactique précoce.

2018 est un millésime très puissant avec beaucoup de couleur mais aucune agressivité tannique.



Nous serons présents à Wine Paris du 11 au 13 février 2019 et serons heureux de vous accueillir pour présenter nos derniers millésimes.



Aloxe-Corton 2016

Wine Enthusiast October 2018 - 91 Points

