



Aire de production

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet (prononcé Mon-rachet). Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges. L'Appellation d'Origine Contrôlée date de 1937. Elle concerne aussi quelques vignes sur le village voisin de Remigny, en continuité de terroir.

Origine

D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux. Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du sommet : des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens. Il s'agit de terres calcaires et caillouteuses particulièrement propices aux grands vins blancs.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles. Les raisins entiers sont pressés dans un pressoir pneumatique. Après débouillage, la fermentation alcoolique et l'élevage sur lies se font à 100% en fûts de chêne (20% de fûts neufs) pendant 10 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Or.
NEZ : Arômes d'aubépine, de chèvrefeuille et d'acacia.
PALAIS : Attaque sur la minéralité puis finale ronde et persistante.

Accords mets et vins

A déguster sur une poularde à la crème, du homard, des langoustines, la cuisine asiatique et des fromages tels que le Comté.

Service

12 à 14°C

Potentiel de garde

Entre 8 et 10 ans