



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU LA GRANDE MONTAGNE 2018

« Une haute définition de Chassagne, un top de minéralité ! »

LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Climat : La Grande Montagne (8,26 ha)

Altitude : 300 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet à côté des climats des Grandes Ruchottes, de la Romanée, et d'En Virondot.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h, Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Grande finesse aromatique. Les saveurs minérales légendaires des chardonnays du village, même dans un millésime riche, donnent du relief aux notes toastées et épicées et participent à une remarquable allonge en bouche. Un très grand Bourgogne de garde qui va évoluer avec complexité.

Plus fin au nez, minéral, l'allonge et le crayeux se mêle à une pointe d'épices. Une haute définition du Chassagne. C'est très grand, un top de minéralité. Il va très bien évoluer. Beau toasté du fruit. Mettre de côté aussi dix ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les poissons grillés, les fruits de mer ou en apéritif

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17,5/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
LA GRANDE MONTAGNE
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET