



## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU LA GRANDE MONTAGNE 2018

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

### LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> 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