



CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU *LES CHAUMÉES*

*« Une aromatique
singulière de
fruits mûrs
doublée d'une fine
minéralité ... »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Chaumées [0,1959 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situé sur les hauteurs de Chassagne à coté de Saint-Aubin, ce Terroir très pentu (20 à 25 %) est exposé Est. Très peu de terre arable et un sol extrêmement drainant donnent une maturité précoce à ces vignes âgées d'un vingtaine d'années.

PRODUCTION

Environ 1200 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 25% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 16 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Le nez, marqué par la richesse du fruit, en fait un chardonnay très expressif. L'onctuosité en bouche est relayée par une fine minéralité racée.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Classiquement sur la volaille ou le veau en sauce. Osez également les poissons cuisinés en couscous épicé ou en wok asiatique !

