

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2021

Provient de la vigne qui entoure l'Abbaye de Morgeot (un hameau de Chassagne-Montrachet)



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Assemblage de deux parcelles provenant de notre Domaine. L'appellation nommée autrefois "Clos de Morgeot" se situe en contrebas de la route menant de Chassagne-Montrachet à Santenay. Le sol y est plus profond et argileux qu'ailleurs mais le calcaire est présent sous forme d'oolithes.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,36 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin a une attaque riche, pleine et charnue. Des notes citronnées et de pierre à fusil lui confèrent une belle finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

A déguster avec des coquillages ou encore des volailles en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

