

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANCHOTS 2018

On saute le mur Sud de Montrachet pour poser ses pieds en Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus. Il est aussi le voisin de Chassagne 1er Cru Dent de Chien. Il faut noter qu'une partie de Blanchot est en appellation village, c'est Blanchot Dessous.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Elle est assez commune avec celle du Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Les vignes reposent sur une roche mère calcaire du Jurassique Moyen, comme tous ses voisins. On trouve une petite couche d'argiles blanches très fines et une pente légère et bien drainante qui permet de produire des vins très élégants et de bonne facture.
Méthode de lutte : lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,17 ha
Altitude : 250-260 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (de fûts d'un vin)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin subtil, assez réservé au début de sa jeunesse, qui va avec le temps délivrer toutes les complexités du calcaire et des terres blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Convient idéalement aux crustacés grillés ou en sauce, à un bar ou Saint-Pierre de ligne.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

