

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2020

On raconte que le seigneur de Puligny-Montrachet partagea ses terres entre ses enfants : Le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leurs nom Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-

Montrachet.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 11,22 ha Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin de caractère puissant et généreux. Le nez est assez citronné d'un côté, beurré et vanillé de l'autre. La bouche est assez tendue, marquée par une belle acidité. Le vin est très gras de maturité et remplit copieusement la bouche. Attendre encore un peu pour le déguster à son apogée. Sinon le carafer deux heures avant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde de Bresse sauce crémée aux morilles.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2025-2030

