

MONTAGNY 1^{ER} CRU GARCHÈRES 2024

Cette parcelle tient son nom de Verchère qui signifie en ancien Français "terre attenante à la ferme, sol fertile ou encore enclos cultivé".



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Les Garchères, à droite, en montant sur Montagny, sont très pentues, bien exposées au Sud Ouest. Les terrains sont caillouteux, avec peu de terre (30 à 40 cm).

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marne

Surface : 2,1 ha

Altitude : 330-350m

Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

Raisins partiellement foulés

Débourbage statique 24h

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 12% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez fin et délicat, mêlant l'amande fraîche à des notes exotiques gourmandes. La bouche, acidulée et vive, prolonge cette sensation de fraîcheur tout en conservant une belle harmonie.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un Soufflé au Comté

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

