

MONTAGNY 1^{ER} CRU VIGNES COULAND 2024

Cette parcelle de vigne a appartenu, à l'époque où on l'a nommé ainsi, à un certain Couland, dont le patronyme est bien connu en Saône-et-Loire.



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

Ce terroir calcaire a pour spécificité une veine d'argile bleu, conférant une complexité supplémentaire à ce vin.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marnes

Surface : 1,7 ha

Altitude : 340-365m

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

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

20 % cuve 80% fûts dont 15% fûts neufs

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de poire mûre puis tend sur une légère pointe de caramel, apportant une touche chaleureuse et réconfortante. La bouche gagne en rondeur tout en conservant une belle tension, qui équilibre l'ensemble et assure une finale dynamique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet de Bresse aux morilles.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

