

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2024

Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.



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 terres plus profondes mais caillouteuses conviennent bien au Pinot Noir avec le fameux système de taille Cordon Royat. Cuvée élaborée à partir de nos propres vignes : Dessous les Mues et d'achats de raisins du Climat En l'Ormeau.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 86,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 37 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir
100 % raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts
12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez très expressif soutenu par des arômes de groseille fraîche, relevés d'une pointe de réglisse et d'une touche mentholée. La bouche, élégante et harmonieuse, reflète fidèlement la complexité perçue au nez. Les tanins, encore présents, structurent l'ensemble et laissent présager un beau potentiel de garde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des œufs en meurette.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

