

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2021

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

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay ont toujours cohabité sur le territoire de Chassagne-Montrachet. 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 (Plante Saint Aubin, Voillenots, Goujonne).

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 86,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100 % raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez dominé par les senteurs de griotte, groseille complété par des notes plus animales et épicées. D'une belle étoffe en bouche sur un support tannique ferme jeune qui laisse place à une structure très goûteuse avec le temps.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des œufs en meurette.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2030

