

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2007



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire - pierreux

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 hA située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Des vignes à l'architecture particulière : petits blocs imbriqués les uns dans les autres. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux avec des bâtonnages réguliers ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés, d'une grande pureté aromatique sur une belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 13 mois.

Dégustation : Or très pâle. Fragrances florales intenses (aubépine, acacia) sur des arômes de citron et de miel, Attaque minérale. Bien construit, puissant et dense. Belle acidité sur une belle matière. Finale longue et tendue.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages (en particulier les fromages de chèvres).