

Chevalier-Montrachet, *La Cabotte* 2023

Grand Cru



Date d'acquisition : 1838

En Bourgogne, une cabotte désigne un petit abri en pierre sèche construit près des vignes, autrefois utilisé par les vignerons pour déjeuner à l'ombre ou comme abri en cas d'intempéries. Celle qui a donné son nom à cette parcelle est toujours debout aujourd'hui, à la limite des appellations Montrachet et Chevalier-Montrachet. Située dans le prolongement de l'appellation Montrachet, elle en faisait déjà partie au début du XXe siècle.

Profil de dégustation

Robe

Or très pâle aux reflets verts.

Nez

Dévoile les arômes du Chevalier-Montrachet avec davantage de retenue. De délicates notes florales et d'agrumes se mêlent à des nuances d'abricot et de pain d'épices, évoquant le pain grillé.

Bouche

L'attaque est généreuse, avec des notes rappelant le Montrachet tout en offrant davantage d'ouverture. L'équilibre est parfait, révélant une belle énergie et une remarquable densité. La finale, onctueuse, est portée par des notes d'agrumes qui lui confèrent tension et fraîcheur.

Expertise

Vendanges : 4 septembre 2023

Cette microparcelle exige une précision absolue à chacune des étapes clés de son élaboration. Les raisins sont récoltés manuellement et transportés en caisses de 13 kg, puis font l'objet d'un tri minutieux réalisé par nos équipes.

Vinification

Une première phase de vinification est conduite en cuves inox afin de maîtriser les températures. La fermentation se poursuit ensuite en fûts, permettant au vin de bénéficier de ses levures de fermentation tout au long de l'élevage.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 30 %.
Aucun bâtonnage n'est pratiqué ; les fûts sont simplement roulés afin de remettre les lies en suspension et de nourrir naturellement le vin. Cette méthode permet de préserver un niveau naturel de CO2 garantissant fraîcheur et pureté. Après un premier soutirage, le vin poursuit son élevage pendant 6 à 8 mois en petits foudres de bois, au contact de ses lies fines, afin de révéler tout son potentiel.

Conservation

Les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales au sein de caves souterraines jusqu'à leur mise en marché.



Notes du vigneron

C'est un vin d'enthousiasme, il peut paraître sur la réserve par rapport au Chevalier-Montrachet en début d'élevage mais ce vin se densifie et grandit avec le temps. C'est la pureté du Montrachet mais avec un côté séducteur immédiat, c'est un vin coup de coeur. Il possède une capacité de vieillissement qui le rapproche du Montrachet.



Chardonnay



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



12°C à 14°C

Température de service



Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours



Est / Sud-Est

Exposition



0,21 ha / 7,58 ha

Surface

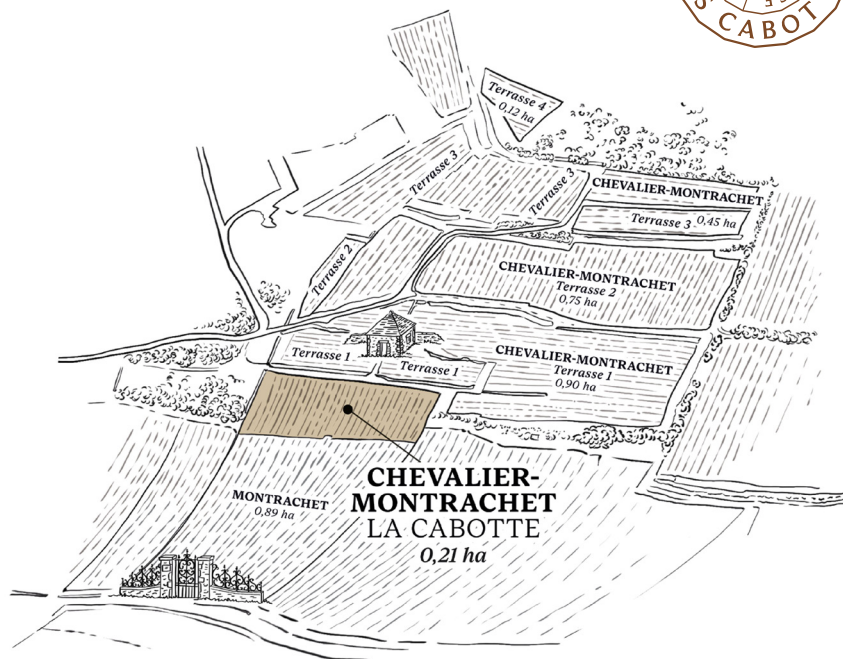
Chevalier-Montrachet, *La Cabotte* 2023

Grand Cru



Parcelle

Nous avons révélé pour la première fois cette Cabotte en 1992. Récoltée, vinifiée et élevée séparément des autres terrasses du Chevalier-Montrachet, cette parcelle nous a progressivement dévoilé sa densité et son caractère unique. Après plusieurs années d'observation, au cours desquelles nous avons conservé des magnums de chaque millésime, nous avons choisi de la distinguer de notre Chevalier-Montrachet. Le premier millésime de La Cabotte commercialisé fut le 1997.



Sol

Cette sous-parcelle, classée Montrachet jusqu'au début du XXe siècle, se distingue de ses voisins Montrachet et Chevalier-Montrachet par sa situation entre deux failles géologiques. Marneux et très calcaire, son sous-sol graveleux et meuble la différencie du Chevalier-Montrachet, où la roche mère affleure, ainsi que du Montrachet, dont les sols sont plus profonds.



Marno-calcaire

270m alt.



12 à 15%

Pente

Influence sur le vin

La Cabotte incarne la rencontre entre le Montrachet et le Chevalier-Montrachet, en réunissant les qualités propres à ces deux appellations. Elle associe la puissance aromatique du Chevalier-Montrachet à la profondeur et à la tension du Montrachet. Singulier parmi ses voisins, ce vin se distingue par son expression ouverte, généreuse et d'une remarquable densité.