

Montrachet 2023

Grand Cru



Date d'acquisition : 1838

Au XIII^e siècle, quelques vignes furent offertes à des moines cisterciens sur le Mont Chauve ou le Mont Rachaz, entre Puligny et Chassagne. Au fil des siècles, le Montrachet acquit des surnoms tels que Vigne blanche du Seigneur et Roi des rois. Il est aujourd'hui largement reconnu comme le plus grand vin blanc sec du monde. Issu d'un terroir d'une richesse exceptionnelle, il est la synthèse parfaite d'une exposition est, d'une pente douce favorisant le drainage et d'une profondeur de sol idéale.

Profil de dégustation

Bouquet d'une grande finesse, mêlant harmonieusement une multitude d'arômes à une délicate note toastée. Une parfaite harmonie entre puissance, douceur et délicatesse.



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



0,89 ha / 7,99 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 6 septembre 2023

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

Pressurage en grappes entières selon un cycle de 2 à 3 heures permettant la sélection des meilleurs jus.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 40 %

Conservation

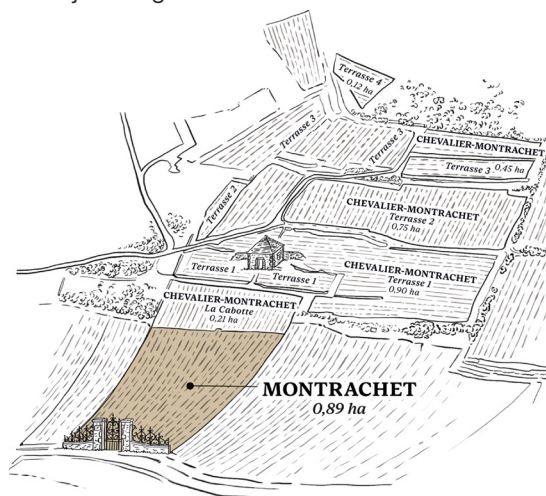
Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions idéales de conservation. Leur hygrométrie naturelle et leur température constante créent un environnement parfait permettant à ce Grand Cru de s'épanouir harmonieusement dès son plus jeune âge.



Terroir

Parcelle

Plus riches que ceux du Chevalier-Montrachet, les sols sont plus argileux, plus sombres et plus profonds. Cette profondeur préserve davantage la fraîcheur et confère à ce terroir une maturité plus tardive. La date des vendanges est essentielle à la parfaite expression du Montrachet et fait l'objet d'une attention particulière.



Sol

Argilo-marneux.

Notes du vigneron

Un très grand vin qu'il faut savoir attendre, un vin cistercien dans son approche, austère mais qui révèle avec le temps une sapidité, une complexité et une longueur en bouche unique.