

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "VIDE BOURSE"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 45 ares ont été plantés en 1967 et 1975.

Détails

Petit coin de paradis situé idéalement à quelques mètres des Grands crus Bâtard-Montrachet, ce climat de Vide-Bourse est bien connu des amateurs de vin.
Le sol argilo-calcaire est composé de petits cailloux qui le rendent très drainant en cas de pluie. La vigne trouve ici une exposition privilégiée afin de parfaire la maturité des raisins.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 30 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.
La mise en bouteille est réalisée à la cave après 15 mois d'élevage.

Particularité

Le vin de Chassagne-Montrachet 1° cru " Vide-Bourse " s'ouvre avec délicatesse sur un corps ample et riche, élégant et complexe à la fois. Tout au long de la bouche, on perçoit les agrumes, le fruit blanc, la poire avec une trame discrètement boisée.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et10 ans. Voire beaucoup plus dans les grands millésimes.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Il serait dommage de le déguster trop jeune. 3 ou 4 années en cave lui procureront de la plénitude et de la maturité. On l'associera alors d'un grand poisson cuisiné en sauce, ou de crustacés cuisinés.

Conseils

Ouvrez une bouteille de Chassagne-Montrachet 1° cru " Vide-Bourse " après 6 ou 7 années de repos en cave, elle découvrira ses charmes, des touches de fruits secs, de beurre, des arômes de fruits exotiques…à marier avec un foie gras poêlé.