

Domaine Pillot

Fernand et Laurent

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "GRANDES RUCHOTTES"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 37 ares ont été plantés en 1973.

Détails

Situé sur les hauteurs de Chassagne-Montrachet et en plein coteau, ce climat est classé parmi les meilleurs 1er Cru de l'appellation. Cette petite enclave de grande notoriété est installée sur une pente forte, avec un sous-sol de roche calcaire, mais avec suffisamment de profondeur de terre pour cultiver la vigne.

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

La vigne et plus particulièrement le Chardonnay donne ici ses lettres de noblesse. Le vin est complexe, gras et équilibré par une minéralité subtile. Il n'atteint sa plénitude qu'après 4 ou 5 ans de maturité. Il s'ouvre alors sur des parfums fins et complexes de fleurs, de fruits secs et de miel.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 4 et 12 ans. Voire beaucoup plus dans les grands millésimes.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

De même que le Chassagne-Montrachet 1° cru " Vide-Bourse ", l'association avec un grand poisson cuisiné en sauce, ou de crustacés cuisinés est vivement recommandée.

Conseils

Patientez les années pour savourer une bouteille de Chassagne-Montrachet 1° cru " Grandes-Ruchottes " de 10 ans d'âge. Un homard breton sera le compagnon digne de son élégance raffinée