



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES FAIRENDES"

Caractéristiques

Vigne de Chardonnay taillée en Guyot simple. Ces 26 ares ont été plantés en 1973.

Détails

De longs rangs de vigne situés idéalement sous les Grandes-Ruchottes composent cette cuvée. Ce climat, Les Fairendes, est considéré comme l'un des meilleurs de la grande appellation Morgeot.

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 20-25 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 12 mois d'élevage.

Particularité

Si le cru Morgeot est caractérisé par des vins blancs de grande amplitude, son "sous-climat" Les Fairendes donne des vins plus ciselés, car la vigne pousse ici sur des calcaires plus présents. Les vins qui en découlent sont raffinés et dotés d'une délicate tension. Le nez révèle une large palette de fruits blancs, comme la poire. La bouche se découvre pleine d'énergie, elle respire d'arômes d'agrumes, de pamplemousse acidulé.

Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et 10 ans.

Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Bien qu'il puisse se déguster jeune, il sait se mettre en valeur après 3-4 ans de vieillissement. On pense immédiatement à la côte Atlantique et aux poissons de l'océan, aux crustacés pour accompagner le côté salin de ce vin.

Conseils

Le sous-sol calcaire de ce beau terroir d'origine calcaire offre un vin d'une énergie rare sur le secteur sud de Chassagne-Mt. Pour l'accompagner, laissons-nous tenter par des mets prestigieux... le homard ou la langouste dévoileront alors magnifiquement leurs saveurs iodées et complexes.