

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire - sur la pierre de Chassagne

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relais avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Vinifications : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Belle couleur or blanc. Notes de tilleul sur arômes de fruits à chair blanche, d'épices et de vanille. Complexe et bien structuré. Texture dense sur un boisé bien délicat. Fin de bouche longue et élégante. SCORE : 90-93 JASPER MORRIS

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, certains fromages Brillat-Savarin) ainsi que certains fromages de chèvres.