



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols calcaires bruns argileux, présence de marne



PRÉSENTATION

Située dans le sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des Blancs et fait partie des joyaux du patrimoine viticole bourguignon.

Le Premier Cru "Morgeot" englobe plusieurs Climats, voisins de l'abbaye de Morgeot, au sud du village. Au Moyen-Âge, ces territoires dépendaient de l'abbaye de Maizières dont les moines avaient défriché les terres pour planter de la vigne et construire des bâtiments d'exploitation.

On dit parfois que "Morgeot" est à la Côte de Beaune ce que le "Clos de Vougeot" est à la Côte de Nuits. Une autre particularité de ce Climat vient de son encépagement à la fois en Chardonnay (vins blancs) et en Pinot Noir (vins rouges).

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet raffiné associant des arômes de thé vert et d'agrumes à quelques touches minérales qui évoluent avec le temps vers des notes de fruits secs et d'épices rares. Très intense au palais, son corps est ample et charpenté avec une légère dominante tannique qui équilibre l'ensemble. Sa persistance aromatique est remarquable.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : suprême de volaille aux champignons, sauce à la crème

CITATIONS

Allen Meadows : 91/100 (2020)

Allen Meadows : 90-93/100 (2019)

Wine Enthusiast : 93/100 (2018)

