



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES CHENEVOTTES 2023

SOL : CALCAIRE ET ARGILES
EXPOSITION : SUD-OUEST
PARCELLE : 1,9 HA

• CÉPAGE : CHARDONNAY
•
• ÉLEVAGE : 15 MOIS
•
•



TERROIR

Une parcelle d'exception de 1.9 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Exposition Sud-Ouest, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver doux, le printemps est marqué par des alternances de chaleur et de fraîcheur jusqu'en avril. En mai, les températures plus douces voire chaudes favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses, suivies d'un tri méticuleux. Pressurage en grappe entière. Fermentation en fût à basse température (16°C) pendant 15-20 jours, favorisant la complexité et la fraîcheur aromatique. Élevage sur lies fines en fûts de chêne français (20% fûts neufs, de 1 à 6 ans d'âge, 228L) dans notre Bastion du XVe siècle. Sélection minutieuse des tonneliers et de la chauffe utilisée pour mettre en avant chaque terroir. Mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle. Nez complexe sur des fragrances florales mêlées d'arômes de zestes d'agrumes, d'abricots avec des notes miellées ainsi qu'un boisé parfaitement intégré. En bouche, complexe et bien structuré. Précis et tendu sur une texture raffinée. Fin de bouche longue et tout en élégance.

ACCORDS METS ET VINS

Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Cîteaux, Epoisses, Brillat-Savarin) ainsi que certains fromages de chèvre.

SCORES

91-93 Inside Burgundy