

CHEVALIER-MONTRACHET LA CABOTTE GRAND CRU

Domaine

EXCLUSIVITÉ

ACQUISITION : 1838

En Bourgogne, la cabotte (ou cabote) désigne un petit abri en pierres sèches en bord des vignes, utilisé autrefois par les vigneron pour déjeuner au sec ou pour se protéger en cas d'intempérie.

Celle qui a donné le nom à cette parcelle est toujours visible, à la limite des appellations Montrachet et Chevalier-Montrachet.

Le Domaine Bouchard Père & Fils tient à vinifier à part les raisins de cette sous-parcelle (21 ares), la plus prestigieuse de Chevalier-Montrachet. Située dans l'exact prolongement du Montrachet, elle faisait même partie de cette appellation au début du xx^e siècle.

LA DÉGUSTATION

LA ROBE est or très pâle à reflets verts.

AU NEZ, on retrouve les arômes du Chevalier-Montrachet mais avec moins d'exubérance : la délicatesse de fleurs et des agrumes, des arômes d'abricot et de pain d'épice associés à des notes grillées.

EN BOUCHE, l'attaque est généreuse avec des notes qui rappelle le Montrachet mais plus ouvert. L'équilibre est parfait, du ressort et beaucoup de densité.

► La fin de bouche est onctueuse, teintée d'agrumes qui apportent une tension et une fraîcheur supplémentaires.



CHARDONNAY



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +



SERVICE
ENTRE 12°C
ET 14°C

COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

C'est un vin d'enthousiasme, il peut paraître sur la réserve par rapport au Chevalier-Montrachet en début d'élevage mais ce vin se densifie et grandit avec le temps. C'est la pureté du Montrachet mais avec un côté séducteur immédiat, c'est un vin coup de cœur. Il possède une capacité de vieillissement qui le rapproche du Montrachet.



SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Cette micro parcelle exige une grande précision à tous les moments clefs de son élaboration. Récolté manuellement en caissette de 13kg puis trié minutieusement par les équipes.

VINIFICATION : Premiers jours de vinification en cuve inox pour maîtriser la température. Il finira sa fermentation en fûts, pour bénéficier de ses levures de fermentation pendant toute la phase d'élevage.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne français, très peu de fûts neufs (10 à 25% maximum). Le reste est constitué de fûts avinés. Pas de bâtonnage, nous roulons les fûts pour nourrir le vin avec ses lies, cela préserve un niveau de CO² naturel qui assure la fraîcheur et la pureté. Après le premier soutirage, poursuite de l'élevage pendant 6 à 8 mois en petit foudre bois avec les lies fines, pour le laisser s'épanouir.

VIEILLISSEMENT : Les bouteilles seront conservées dans les conditions optimales des caves souterraines jusqu'à leur vente.



CUVÉE
EMBLÉMATIQUE

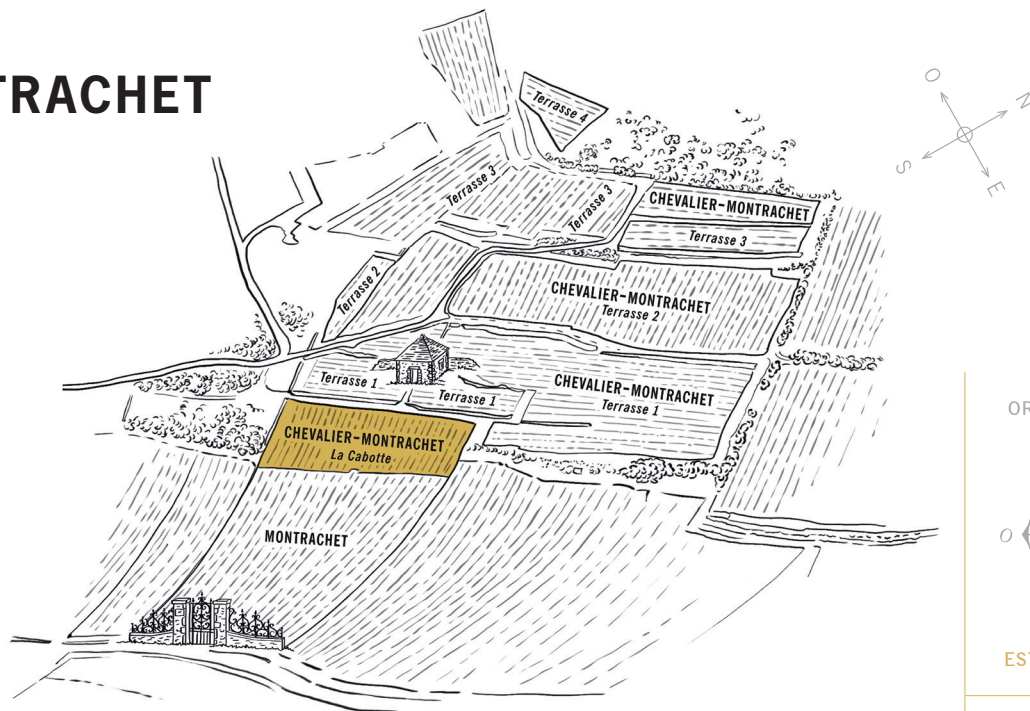
CHEVALIER-MONTRACHET

LA CABOTTE

GRAND CRU

Domaine

EXCLUSIVITÉ



ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



BIO
conversion
en cours

SUPERFICIE



00,21 hect.
07,59 hect.

IMPACT SUR LE VIN

La Cabotte est la synthèse des Montrachet et Chevalier-Montrachet en associant les qualités de ces deux appellations. Ce sont les arômes généreux du Chevalier-Montrachet associés à la **profondeur** et la **tension du Montrachet**. Il en résulte un vin différent de ses voisins, **ouvert, cailloteux** et d'une **grande densité**.

LA PARCELLE

Nous avons commencé à révéler cette « cabotte » en **1992**. Récoltée, vinifiée et élevée **séparément des autres terrasses de Chevalier-Montrachet**, nous avons compris la densité et le caractère très particulier de cette parcelle. C'est après quelques années de suivi, en préservant des magnums sur chaque millésime, que nous avons décidé de la différencier de notre Chevalier-Montrachet.

1997 est le premier millésime de *La Cabotte* commercialisé.

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS

**CALCAIRE
MARNEUX
CAILLOUTEUX**



Installé entre deux failles géologiques, on comprend que cette sous-parcelle, classé en Montrachet jusqu'au début du **xx^e** siècle, soit différente de ses voisins **Montrachet** et **Chevalier-Montrachet**.

Sol marneux et très calcaire, le sous-sol cailloteux et disloqué le différencie du Chevalier-Montrachet où la roche mère affleure le sol et du Montrachet, où le sol est plus profond.

265 m.
ALT.



12 À 15%



DÉNIVELÉ

Déclivité idéale, ce terroir est balayé par le vent du nord.

