

MONTRACHET GRAND CRU

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



HISTOIRE

Au XIII^e siècle, les moines cisterciens reçurent en donation quelques pieds de vigne situés sur "le Mont Chauve" ou "Mont Rachaz", entre Puligny et Chassagne. Au fil des siècles, le Montrachet gagne les surnoms de "vigne blanche du Seigneur" ou "Roi des rois".

Il est considéré aujourd'hui comme le plus grand des vins blancs secs au monde. Issu d'un terroir très riche, il est la parfaite synthèse entre une orientation plein est, une pente douce favorisant le drainage et une profondeur de sol idéale.

En 1838, le Domaine Bouchard Père & Fils acquiert 89 ares de ce vignoble unique.

LA DÉGUSTATION



SERVICE
ENTRE
12°C ET
14°C

Bouquet exquis aux multiples arômes habilement mêlés à une note grillée.

Harmonie parfaite de puissance, d'onctuosité et de délicatesse.

COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

Un très grand vin qu'il faut savoir attendre, un vin cistercien dans son approche, austère mais qui révèle avec le temps une sapidité, une complexité et une longueur en bouche unique.



CHARDONNAY



7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



BIO
conversion
en cours

SUPERFICIE



0,89 hect.
7,99 hect.

TERROIR

LA PARCELLE : Sol plus riche que dans les Chevalier, plus argileux et de couleur plus sombre, plus profond qui permet de garder plus de fraîcheur, terroir plus tardif. La date de récolte est certainement la clef pour l'expression parfaite du Montrachet et demande beaucoup d'attention à ce moment.



LE SOL :
Argileux marneux

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Pressurage en grappes entières, cycle de pressurage de 2 à 3 heures pour sélectionner les meilleurs jus.

ÉLEVAGE : 25 à 30% en fûts neufs de chêne de France, 16 à 20 mois en fonction du millésime, dont les 3 à 4 derniers mois en foudres.

VIEILLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes idéales. Grâce à une hygrométrie naturelle et à des températures constantes, ce Grand Cru jouit dès son plus jeune âge d'un environnement parfaitement adapté à un vieillissement serein.