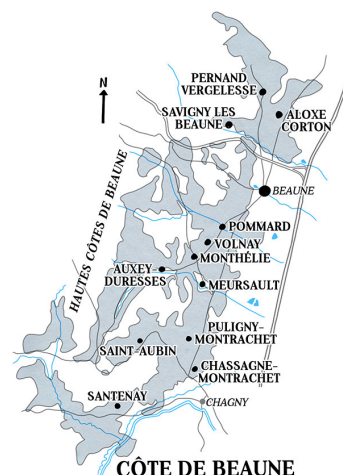


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Chassagne-Montrachet

## Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1<sup>er</sup> Cru 2017



**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 2017** : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

**Dégustation** : Belle couleur or pâle. Nez complexe sur des fragrances florales mêlées d'arômes de zestes d'agrumes, d'abricots, de pêche blanche sur une pointe de vanille. En bouche, complexe et bien structuré. Précis et tendu sur une texture raffinée. Fin de bouche longue et tout en élégance. SCORES :91/100 BURGHOUND - 16/20

JANCIS ROBINSON

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