

Chassagne-Montrachet « Clos de la Maltroye » Premier Cru

IDENTITÉ

Classée "Première Cuvée" en 1855, elle donne une assez bonne interprétation d'un premier cru blanc de Chassagne-Montrachet.

Autrefois plantée en Pinot Noir cette parcelle fût arrachée en janvier 1988 après 45 ans de bons et loyaux services et replantée en Chardonnay en 1990.

Ce changement de cépage illustre le phénomène de blanchiment que connaît Chassagne-Montrachet depuis les années 80 face à l'engouement de la clientèle pour le Chardonnay.

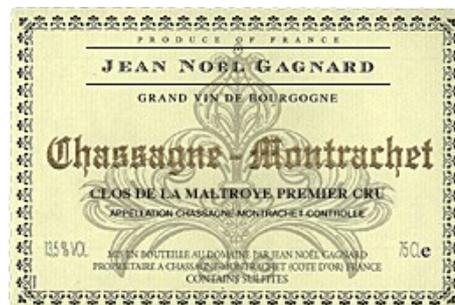
Or, tous les terrains ne sont pas adaptés à ce cépage et tout changement de couleur doit être fait dans le respect de l'appellation (de la qualité) et du terroir (de ses spécificités).

C'est seulement après avoir mené ce genre de réflexion que ce cépage a trouvé sa place ici et a donné naissance en 1992 à son premier millésime.

Appellation : Chassagne-Montrachet "Clos de la Maltroye" 1^{er} Cru AOC

Superficie : 33 ares 65

Production : 210 caisses



CULTURE

Cépage : 100% Chardonnay - Vin blanc

Taille : Guyot simple

Age moyen : 16 ans

Culture du sol : Labours (pas d'herbicides) - Compost si nécessaire

Protection du vignoble : Lutte raisonnée

TERROIR

Parcelle : Située à mi-coteau au centre du village

Sol : A la fois argileux et caillouteux, peu profond avec par endroits présence de blocs de calcaire de la pierre de Chassagne du Bathonien inférieur

Relief : Pente moyenne

Altitude : Moyenne de 250 mètres

Exposition : Bonne exposition sud-est

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement et aussitôt transportés à la cuverie pour subir un tri (feuilles, raisins non mûrs ou abîmés...) et un pressurage délicat (pressoir pneumatique). Le jus, le moût est ensuite stocké en cuve 24 à 48 heures pour un débouillage statique. Après cette première clarification naturelle, le moût est mis en fûts de chêne où fermentations alcoolique et malolactique s'effectueront à

leur rythme et naturellement (sans levurage) à température du chai (18°).

ELEVAGE

Lorsque la fermentation malolactique est terminée, les vins sont soutirés et descendus en cave pour y continuer leur élevage au frais (10-12°). L'élevage du vin se fait donc sur lies fines en fûts de chêne français de 228 litres (forêt du Tronçais, Allier) avec une proportion de fûts neufs renouvelés par tiers tous les ans. Le temps de séjour en fûts est de 18 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Un collage à la caséine est effectué en fin d'élevage pour garantir la qualité de la limpidité du vin. Un dernier soutirage va permettre d'assembler tous les fûts de la cuvée. Puis après une légère filtration sur plaque le vin est mis en bouteilles au domaine par nos soins.