

Chassagne-Montrachet « Maltroie » Premier Cru

IDENTITÉ

Classée "première cuvée" en 1855, elle était autrefois assemblée avec *Les Chenevottes*, *Les Champs Gain* et *Blanchot-Dessus* pour faire une cuvée vendue sous la dénomination "Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru".

A mon arrivée sur le domaine en 1989-1990 j'ai décidé qu'à partir de 1991, chacun de ces quatre terroirs serait désormais vendangé et vinifié séparément.



La richesse de notre région repose sur la multiplicité de ses terroirs et de ses microclimats, et depuis, je n'ai donc de cesse, notamment avec les labours, la volonté d'extirper du sol sa typicité et de l'aider ensuite à se révéler dans les raisins puis dans le vin.

Appellation : Chassagne-Montrachet "Maltroie" 1^{er} Cru AOC (Lieu-dit *Les Places*)

Superficie : 28 ares 59

Production : 120 caisses

CULTURE

Cépage : 100% Chardonnay - Vin blanc

Taille : Guyot simple

Age moyen :

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

Protection du vignoble : Lutte raisonnée

TERROIR

Parcelle : Située à dans le village

Sol : Argileux composé de petits cailloux

Relief : Faible pente

Altitude : Moyenne de 230 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 débourage 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.