



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols bruns calcaires sur marnes, profonds et argileux



PRÉSENTATION

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon... le Grand Cru Bâtard-Montrachet, tout comme son voisin Le Montrachet, est tout cela en même temps.

Situé pratiquement dans les mêmes proportions sur les communes de Chassagne et Puligny, l'histoire raconte que le seigneur de Puligny aurait fait don de cette parcelle à son enfant illégitime, d'où le nom de Bâtard. Le nom Montrachet, quant à lui, est issu d'une dérivation de "Mont Rachaz" (1252) ou "Mont Chauve", en référence au caractère pierreux et dénudé de la colline (en ancien français, la "râche" signifiait "chauve").

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

D'une complexité inouïe dès sa jeunesse, le bouquet s'ouvre sur des arômes de fruits secs, de fleurs et d'épices évoluant vers le miel. Puissant, onctueux et ample en bouche, il possède une structure dense qui lui confère un parfait équilibre. La finale longue et gourmande est marquée par des notes toastées et confites. Un vin de très grande classe.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

Garde : 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Foie gras, volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : poularde farcie aux morilles

