

VINCENT GIRARDIN

Bâtard-Montrachet Grand Cru



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Les vignes servant à produire ce vin sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Exposition Sud, Sud-Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Sol : Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), des sols bruns calcaires plus épais et plus argileux (jusqu'à 50% d'argile). Les pentes sont faibles et ce vignoble est situé entre 240 mètres et 250 mètres d'altitude.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps et enfin pressurage (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débouillage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% à 20% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois. Sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Suit ensuite un léger collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Vin à la puissance et la persistance aromatique très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes de beurre et de croissant chaud, la fougère, les fruits secs, les épices et le miel. C'est un vin qui a besoin de temps pour révéler tout son potentiel.

METS

Poulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé, Comté ou vieux Cantal. Grand poissons et Crustacé (Lotte, Ecrevisse, Omble, Langoustine), mais également avec un veau poêlé.

Servir à 12°C.