

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Le Cailleret"



AGE DE VIGNE

70 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet à la sortie sud du village, au dessus de la parcelle "Les Champs Gains". Exposition Est donnant au raisin une bonne teneur en acidité.

Sol: À la base du coteau, des sols argilo-calcaires et particulièrement des calcaires bathoniens, très caillouteux. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux, ce qui convient au Chardonnay.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% 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. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Des arômes très minéraux (silice), des notes de citron. Ce vin vif a une longueur incroyable et sa complexité évoque les grands vins blancs de Bourgogne avec une personnalité singulière, qui est la marque de son potentiel.

METS

Poissons grillés, saumon, truite, fruits de mer. Eviter les sauces trop crémeuses ou la cuisine trop riche.

Servir à 12°C.