

VINCENT GIRARDIN

Le Montrachet Grand Cru



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Le plus célèbre Grand Cru blanc de Bourgogne. Les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet. Exposition Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Sol: Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), sur des sols peu épais, alternant marnes, calcaires marneux et pierres.

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 (25% 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 une légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Un bouquet de vin blanc suggère les agrumes, le beurre frais, la fougère, les fruits secs, les épices et le miel. On ne distingue plus le corps et le bouquet, tant structure et harmonie se fondent en une unité parfaite.

Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible.

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, Homard), mais également avec un veau poêlé.

Servir à 13°C.