

VINCENT GIRARDIN

Chevalier Montrachet Grand Cru



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

Un des plus célèbres Grand Cru blanc de Bourgogne. Le vignoble est situé au Nord-Ouest du village de Puligny Montrachet juste au-dessus de la parcelle du Montrachet.

Sol: Proviens 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 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% 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 suivi d'un léger collage et d'une légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Le bouquet de vin blanc suggère le beurre et le croissant chaud, 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.