Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2017

Malgré sa taille plutôt importante (pour la Bourgogne!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte d'Or.

Le climat des Chenevottes fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines et calcaires, les premières apportant du volume, les seconds, une belle intensité minérale.

Le vin démarre ici sa fermentation en cuve inox, avant de poursuivre sa malolactique et son élevage en fûts, avec environ un quart de bois neuf. Mis en bouteille fin 2018, il se montre à la fois délicat dans son expression aromatique, puis rond et concentré en bouche. Passé un premier nez aux notes grillées de noisette torréfiée, de céréales battues et de pierre à fusil, viennent ensuite les arômes de fleurs et de fruits frais qui semblent flotter au-dessus du verre, entre acacia, verveine, poire, ananas et une touche d'abricot. Une dimension lactique et délicatement miellée souligne la dimension gourmande du vin.

Une volupté que l'on retrouve en bouche : la concentration du fruit et les extraits secs donnent à ce magnifique "Chenevottes" un caractère plein et enrobant. Mais ici, la précision est partout : nulle lourdeur, un boisé parfaitement intégré, tout est fait pour que l'énergie et la minéralité du sol s'expriment avec pureté et intensité. La finale est superbe, à la fois saline et étirée, sur des saveurs d'herbes fines, d'amande et de zestes d'agrumes infusés.

Assurément imparable pour accompagner aujourd'hui un carpaccio de Saint-Jacques et, après quelques années de cave, un sandre au beurre blanc, une viennoise de sole au comté ou une volaille pochée à la crème.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Délicat et sophistiqué : noisette torréfiée, céréales battues, pierre à fusil. Acacia et verveine. Poire, abricot frais, ananas. Lassi, une touche de miel.

Bouche : Attaque voluptueuse et concentrée, avec beaucoup d'extraits secs. Un milieu de bouche resserré et traçant, porté par une dimension saline. Finale très élégante sur les zestes infusées et les herbes fines.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un carpaccio de Saint-Jacques. Demain, un sandre au beurre blanc, une viennoise de sole au comté ou une volaille pochée à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2032

Température de service : 13°

Ouverture : Aération indispensable : 2 heures en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée