Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos du Château Monopole - 2017

Ce 1er Cru en monopole constitue depuis toujours la cuvée emblématique du Domaine. Il faut dire que les monopoles ne sont pas bien nombreux, au cœur du fameux « triangle d'Or » de la Côte de Beaune... En reprenant le domaine familial, en 1993, Jean-Pierre Cournut hérite donc de cette superbe parcelle de 2.8 hectares d'un seul tenant, ceinte de murs, à l'arrière du Château.

Planté à parts quasiment égales de pinot noir et de chardonnay, le Clos est orienté au Sud-Est, suivant une faible pente. Dans sa partie haute, le sol est mince et très calcaire. Tandis que sa partie basse offre aux vignes, d'une quarantaine d'années en moyenne, un sol argilo-calcaire plus profond. C'est bien cette richesse et ces nuances de terroir que Jean-Pierre parvient à capter et transmettre dans le vin avec une précision de diamantaire. On retrouve cette dualité parfaitement équilibrée entre une profondeur, une densité crémeuse d'un côté, et une dimension minérale très fine, dynamique et enlevée.

Comme à son habitude, Jean-Pierre veille à limiter drastiquement les rendements pour obtenir une expression concentrée du fruit et du terroir (par la taille et l'ébourgeonnage bien sûr, mais aussi par des vendanges en vert si nécessaire, comme ce fût le cas en 2017). Après un tri sérieux des raisins, il démarre ensuite les fermentations en cuve avant d'entonner le vin et de laisser se poursuive l'élevage en fûts, sur lies fines, pendant un an environ.

Après un 2016 radieux, ce Clos du Château 2017 confirme son rang avec maestria : l'association entre une texture crémeuse, dense et sensuelle et cette minéralité fumée, « pointue », est tout simplement irrésistible. Noisette, pierre à fusil, crème fouettée, fruits blancs et jaunes, zestes d'agrumes (mandarine), quelques délicates notes florales et de noix de muscade, tout s'assemble ici dans la plus belle harmonie. Le volume en bouche est impressionnant, mais la trame minérale, avec ses fins amers épicés et sa touche acidulée, ne cesse d'apporter au vin son caractère vibratoire.

Absolument incontournable et déjà fort expressif, ce 1er Cru Monopole est indispensable dans toute bonne cave. Aujourd'hui et pour au moins 10 ans !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos du Château Monopole - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, reflet vert

Nez : Complexe et harmonieux : noisette grillée, pierre à fusil, crème fouettée, fruits blancs et jaunes, zestes d'agrumes (mandarine), délicates notes florales (acacia), noix de muscade, gingembre frais.

Bouche : Gros volume en attaque, mais de fins amers épicés et une dimension acidulée retendent le milieu de bouche et rendent la finale très longue et vibratoire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui avec un tartare de dorade. Demain, un turbot rôti, un risotto aux Saint-Jacques, une blanquette de poissons ou de volaille. Brillat-savarin, truffé ou pas.

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