

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



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée ou Caillerets de ces premiers crus de la partie haute du finage de Chassagne-Montrachet, parmi les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus et la Dent de Chien bien sûr, situés quant à eux du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire très caillouteux, parcouru de bancs de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés.

La preuve avec ce « Grandes Ruchottes » signé par un des « princes » de Chassagne-Montrachet, au profil puissant, profond et altier. Après une fermentation en cuve à basse température et un élevage de 12 mois en fûts (dont environ une moitié de fûts neufs), le vin, encore très jeune et compact, laisse déjà entrevoir sa sophistication.

Après une bonne aération, on découvre son bouquet délicieusement floral (entre chèvrefeuille, iris et fleur d'oranger), mâtiné de notes minérales, légèrement grillées, d'arômes de beurre frais et d'épices douces (une touche de vanille Bourbon, une autre de poivre blanc). Le fruit est omniprésent, pomme et pêche blanche en tête, sans oublier les zestes d'agrumes, entre citron et pamplemousse, donnant au vin fraîcheur et énergie.

En bouche, on a d'emblée une vraie sensation de plénitude. On sent la puissance contenue que le vin tire du sol mais on sent aussi ce splendide éclat d'un fruit sain et juteux, décidément typique de ce magnifique millésime 2017 ! Bien sûr, ce « Grandes Ruchottes » aura besoin de quelques années en cave pour s'exprimer dans toutes ses nuances. Parions que d'ici 5 ans, il vous fera chavirer en accompagnement d'un homard en sauce crémeuse ou d'un ris de veau... Très grand vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Encore discret mais très raffiné :
chèvrefeuille, iris, fleur d'oranger,
noisette grillée, pierre à fusil, beurre frais,
pomme, pêche, zestes d'agrumes, vanille,
poivre blanc

Bouche : Sensation de plénitude et de
puissance contenue. Du mouvement, du
souffle, sur un registre très minéral.
Omniprésence d'un fruit frais et juteux.
Finale longue et compacte, qui se déliera
avec le temps.

Accords mets-vins : Langouste ou
homards en sauce crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 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