

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Les amateurs le savent, « La Romanée » est l'un des meilleurs (et des plus recherchés) premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares. Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée doit son nom à la villa gallo-romaine autour de laquelle on cultivait la vigne, dans l'Antiquité déjà. Il occupe une place privilégiée de mi-coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bancs de marnes.

La parcelle de vieilles vignes exploitée par Jean-Pierre Cournut présente la particularité d'être située sur la partie du climat où le sol est le plus mince, voire inexistant, et la roche-mère affleure. C'est donc dans les anfractuosités et autres interstices calcaires que le système racinaire de la plante s'est lentement créé un passage pour trouver humidité, fraîcheur et ces éléments minéraux qui vont donner au vin son intensité et sa finesse.

Micro-rendement, juste maturité et éclat du fruit sur ce beau millésime 2017, un élevage parfaitement maîtrisé d'une année en fûts (avec une petite moitié de fûts neufs), tout ici se combine et s'équilibre à merveille pour donner ce vin à la fois sensuel et aérien, d'une rare élégance.

Il y a là le raffinement de délicates fleurs blanches entre chèvrefeuille et fleur de tiaré, la gourmandise de notes toastées évoquant une brioche tout juste sortie du four, le caractère juteux et charnu d'un fruit parfaitement mûr, entre poire, pêche blanche et goyave, la fraîcheur de notes citronnées et mentholées, et bien sûr, tout au long, cette intensité minérale qui s'exprime dans un registre d'abord crayeux et fumé, puis finement épicé (poivre, curcuma).

A la fois complet et subtil, sphérique et planant, ce 1^{er} Cru La Romanée vous emportera très loin et très haut, pour accompagner un homard en sauce, mais aussi un boudin blanc aux truffes ! A condition de savoir l'attendre quelques années bien sûr...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Raffiné mais gourmand et expressif : noisette torréfiée, chèvrefeuille, fleur de tiaré, brioche toastée, pêche blanche, poire, goyave, zeste de citron, une touche mentholée, poivre, curcuma.

Bouche : Ample et sphérique, mais toujours parcouru par l'énergie du sol. Finale très longue, traçante et enlevée. Admirable persistance, très salivante.

Accords mets-vins : Homard en sauce crémeuse. Saint-Jacques rôties, jus de coque crème et truffé. Boudin blanc aux truffes.



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