

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



Collector absolu : voici probablement le plus rare et le plus recherché des premiers crus de Chassagne-Montrachet, un vin qui égale les grands crus par son étoffe mais demeure quasiment introuvable ! Sur ce minuscule finage de la Dent de Chien (à peine 65 ares au total), Jean-Pierre Cournut a la chance d'exploiter une micro-parcelle de très vieilles vignes plantées en 1935, aux rendements naturellement très limités.

Le climat de la Dent de chien (dont le nom fait référence à la forme du rocher calcaire qui le surplombe) jouxte la partie haute du Montrachet. Une partie du climat fut d'ailleurs intégrée au mythique Grand Cru dès 1921 (avant la classification officielle de 1936). Pourtant, géologiquement, c'est plutôt du Chevalier-Montrachet que l'on devrait le rapprocher : ici, les sols de terres brunes légères sont très minces, arides, mais surtout très calcaires et caillouteux, avec une roche-mère très proche. La végétation revêt presque un caractère « méditerranéen », entre chênes pubescents, buis et amandiers.

Ce fantastique « Dent de Chien » possède effectivement l'étoffe d'un grand cru : l'équilibre entre sensation de pureté, intensité minérale et profondeur en bouche force l'admiration. Bien sûr, il est encore sur la réserve et méritera de passer au minimum 5 années en cave pour commencer à se livrer dans toute sa complexité. Mais déjà, après une bonne aération, on est subjugué par sa force et sa sophistication. On voyage ici entre fleurs blanches, caillou frotté, menthe fraîche, pomme Granny, mirabelle, zestes confits, violette, macis...

La bouche est puissante et tactile en attaque, mais elle sait aussi se montrer douce et caressante. L'expression du sol ne cesse de se renforcer jusqu'à cette finale d'une longueur phénoménale, intensément minérale, dans laquelle la roche semble triompher.

Incontestablement un très grand vin, qui ne fera que se bonifier dans les 10 prochaines années.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillant

Nez : Encore timide mais très élégant : fleurs blanches, caillou frotté, menthe fraîche, pomme Granny, mirabelle, zestes confits, violette, macis, amande fraîche...

Bouche : Puissante et tactile en attaque, puis caressante et soyeuse. Beaucoup de force et d'énergie contenues. Finale très rocailleuse, d'une longueur infinie.

Accords mets-vins : Homard en sauce crémeuse. Turbot à la truffe. Volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2034

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