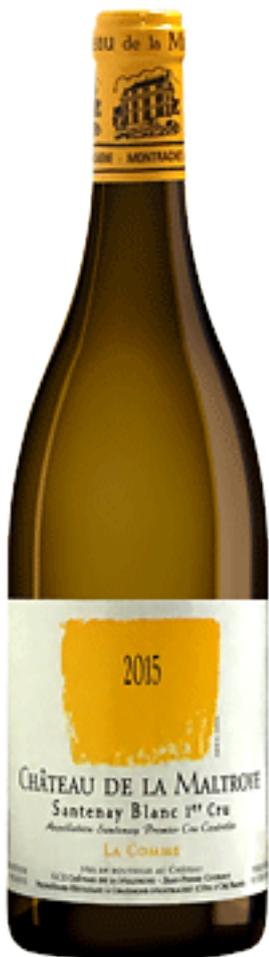


Château de la Maltroye - Santenay 1er Cru La Comme - 2015



Au sud de Chassagne-Montrachet, le vignoble de Santenay a longtemps tiré sa belle réputation par la densité très « charpentée » et la complexité des pinots noirs qu'il produit. Pourtant, certains terroirs de la partie nord du finage, du côté de Santenay-le-Bas, conviennent aussi fort bien au chardonnay.

C'est le cas de ce 1^{er} Cru La Comme, peut-être le meilleur terroir à blanc de Santenay, qui se situe, dans le prolongement direct des premiers crus méridionaux de Chassagne-Montrachet. Il partage avec eux, sa position idéale de mi-coteau, autour de 300 mètres, et un sol marno-calcaire assez caillouteux qu'apprécie le chardonnay.

Jean-Pierre Cournut exploite ici, près du moulin de Sorine, une grande parcelle de 3 hectares de vieilles vignes, dont 2 sont dévolus au chardonnay. Par sa position méridionale, ce 1^{er} Cru La Comme est une des premières parcelles vendangées au Domaine : ce fut le cas dans les derniers jours du mois d'août sur le millésime 2015, solaire et précoce.

Après un pressurage très délicat, la fermentation alcoolique se déroule en cuve, à basse température, avant que le vin ne passe en fûts pour un élevage d'un an environ, dans les splendides caves du Domaine, creusées au 15^{ème} siècle. Ce Santenay en étonnera certainement plus d'un : d'abord par ce premier nez grillé, aux notes marquées de pierre à fusil et sésame grillé, qui révèle la minéralité du sol et un magnifique travail sur la réduction. Mais aussi par cette fraîcheur qu'il dégage ensuite, aussi bien dans son bouquet qu'en bouche : le pamplemousse côtoie le chèvrefeuille, la pêche blanche s'enrobe d'une touche gourmande de crème fouettée, légèrement vanillée...

On sent dans cette matière ample, généreuse, que le vin a su parfaitement se nourrir de ses lies, tout en conservant la fraîcheur et la finesse de son terroir : il nous montre aujourd'hui une complexité, un dynamisme, un équilibre entre puissance et fins amers revigorants, que nous n'avions jusqu'ici rarement trouvé dans un Santenay ! Nul doute qu'à l'aveugle, vous serez nombreux à le placer du côté des meilleurs premiers crus d'altitude de ... Chassagne-Montrachet, Caillerets ou Grandes Ruchottes par exemple. Un vrai coup de cœur !

Château de la Maltroye - Santenay 1er Cru La Comme - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Puissant et frais : sésame grillé, pierre à fusil, fleurs blanches (chèvrefeuille), pomme, pêche blanche, pamplemousse, beurre frais, crème fouetté légèrement vanillée.

Bouche : Du gras et de l'ampleur en attaque, resserrée par sa trame minérale, épicée, aux fins amers revigorants. Sensation énergique de fraîcheur sur la finale. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Palourdes à la crème, risotto aux Pétoncles ou Saint-Jacques, volaille pochée accompagnée de sa sauce Poulette. Langres ou épisses pas trop affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée