

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Vigne Blanche - 2015



Si le premier cru Morgeot est réputé pour ses rouges, le petit climat des Vignes Blanches, est depuis longtemps déjà considéré comme une terre à chardonnay. Le terroir de Vigne Blanche, plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, est bien connu des amateurs pour le caractère à la fois puissant et minéral des vins qui en sont issus. Ici, nous sommes plutôt en partie basse du coteau, et le sol marno-calcaire, riche en oxyde de fer et autres éléments minéraux, est assez profond et argileux, donnant au vin un supplément de chair et de densité.

Jean-Pierre Cournut a la chance d'y exploiter deux belles parcelles, totalisant plus d'un hectare, de vignes de plus de 60 ans, profondément enracinées et imprégnées des caractéristiques du terroir de Vigne Blanche. En 2015, Jean-Pierre a veillé à vendanger tôt, en commençant dès le 28 août, constatant que le raisin affichait déjà une très belle concentration. Soucieux de conserver finesse et fraîcheur, il choisit de réaliser les fermentations alcooliques en cuves Inox, à basse température. Vient ensuite le temps de la fermentation malo-lactique et de l'élevage en fûts, pendant 1 an, avec moins d'un tiers de bois neuf.

A la dégustation, on est d'abord séduit par ce magnifique travail sur la réduction, faisant apparaître de belles notes grillées, mais très vite, c'est la fraîcheur des fleurs blanches et de l'eucalyptus qui nous envahit, suivi par de gourmands arômes de fruits blancs et jaunes, bien juteux, évoquant la poire, la pêche blanche et l'abricot. L'élevage, particulièrement bien fondu et maîtrisé, donne cette touche beurrée et délicatement épicée qui complète un bouquet à la fois frais, mûr et minéral, tout en harmonie.

Le vin confirme en bouche son bel équilibre et sa stature : il y a là du gras, de la concentration mais aussi beaucoup d'énergie, une énergie qui transporte les éléments minéraux et salins et les fait vibrer sur le palais. Grosse allonge pour ce 1^{er} Cru qui, bien que déjà très expressif, ne demande qu'à patienter encore quelques années en cave, pour se livrer pleinement. Certainement le meilleur Morgeot blanc du millésime ! Au top.

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Vigne Blanche - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Charmeur et sophistiqué : fleurs blanches, eucalyptus, cerfeuil. Pêche blanche, poire, une touche d'abricot et de marmelade. Brioche. Pierre frottée. Poivre, vanille.

Bouche : Superbe équilibre : gras, puissance, beaucoup d'énergie très minérale. Belle vibration sur le palais en milieu de bouche. Finale droite, précise, très minérale.

Accords mets-vins : Turbot rôti, sole aux cèpes. Blanquette de veau aux trompettes de la mort. Ris de veau aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 13°

Ouverture : Aération d'une heure au moins (bouteille épaulée)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée