

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2015



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée, Caillerets et Virondot de ces premiers crus de la partie haute du finage de Chassagne-Montrachet, probablement les plus réputés de Chassagne (à l'exception de Blanchot-Dessus bien sûr), grâce à 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 la 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 aubépine, acacia, iris et fleur d'oranger), mâtiné de notes minérales, légèrement grillées, d'arômes de beurre frais et d'épices douces. Le fruit est bien présent, pomme et pêche blanche en tête, sans oublier les zestes d'agrumes, donnant au vin son éclat et sa vitalité.

En bouche, on a d'emblée une vraie sensation de plénitude. On sent la puissance contenue que le vin tire du sol mais il est évident que ce « Grandes Ruchottes » a besoin de quelques années en cave pour exprimer toutes les nuances qu'il tire de son terroir. 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

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Encore discret mais très raffiné : aubépine, iris, fleur d'oranger, miel d'acacia, pierre à fusil, amande, beurre frais, pomme tatin, pêche, zestes d'agrumes.

Bouche : Sensation de plénitude et de puissance contenue. Du mouvement, du souffle, sur un registre très minéral. Bel équilibre entre maturité du fruit et fraîcheur. Finale encore un peu compacte, qui se déliera avec le temps.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 13°

Ouverture : Aération indispensable : 2 heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée