

## Domaine Darviot Perrin - Chassagne-Montrachet La Bergerie - 2023 - blanc



Sur le climat La Bergerie, à quelques 250 mètres au sud du Montrachet, le domaine exploite une petite parcelle de très vieilles vignes, les plus anciennes du Domaine, qui méritent pleinement d'être isolées, tant elles donnent un jus racé, concentré et profond. Plus de la moitié des vignes ont largement dépassé le siècle, puisqu'elles ont été plantées en 1919 ! C'est d'ailleurs à partir de cette "vigne-mère" que le grand-père de Pierre-Antonin réalisait déjà dans les années 1950 et 1960 ses sélections massales. Elles puisent profondément dans le substrat argilo-calcaire assez riche en argile à la fois cette densité de structure qu'elles vont transmettre au raisin et ces éléments minéraux qui lui donneront verticalité et énergie.

Tout est fait pour respecter ces vieux ceps aux rendements naturellement limités. Les raisins, souvent petits ici, sont foulés puis pressés en vendange entière avant de rejoindre des barriques bourguignonnes pour le départ des fermentations. 15 % de fût neuf est intégré chaque année pour les 12 mois d'élevage. Les vins sont ensuite remis en masse durant 7 mois en cuve inox afin de s'homogénéiser.

Le soufre n'est apporté que par touches infinitésimales : la conservation maximale de gaz carbonique dans les moûts permet, en plus des lies, une protection naturelle importante, limitant les interventions humaines. Chez Darviot-Perrin, tout est fait pour que le terroir s'exprime, dans toute sa pureté et son identité propre

On ressent d'emblée que ce chardonnay est né sur un grand terroir. Avant même de distinguer les premiers arômes, on perçoit immédiatement une sensation de plénitude, d'équilibre serein : le vin s'exprime sans ostentation mais avec une belle assurance.

Les fruits se déploient progressivement autour de la nectarine, d'une pomme Canada, d'un melon juteux et la prune jaune. Cette belle trame fruitée évolue, à mesure que le vin s'ouvre, vers une dimension plus exotique, autour de l'ananas et d'une rhubarbe dont l'acidité nous annonce déjà l'énergie interne de ce magnifique Chassagne parcellaire. Quelques notes florales ajoutent maintenant beaucoup de grâce, autour du chèvrefeuille, du muguet et du lilas. Une touche de sésame grillé apporte du relief, tout comme les parfums de bois de santal et d'encens,

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

un peu fumés. Tout du long, la sensation est enveloppante, presque charnelle, on se love dans les bras de ce jus à la rondeur profonde des grands blancs de la Côte de Beaune.

L'attaque est douce. À l'image du nez, la texture du vin nous enveloppe littéralement. Le toucher de bouche est sublime, il caresse le palais tout en maintenant une sensation aérienne. Rapidement repris par une superbe fraîcheur, le vin se développe autour d'une trame délicatement ciselée qui tranche avec cette texture. Le cœur de bouche tapisse le palais de son gras sec, sans aucune lourdeur. On retrouve alors des arômes citronnés et des fruits acidulés, entre rhubarbe confite, pomme Granny et agrumes. Le vin poursuit son chemin et active une salivation intense grâce notamment à une fine amertume parfaitement dosée, déposant un grain tannique calcaire sur la langue. Il y a là du relief et de la profondeur. Cette sensation se prolonge avec de nombreuses notes florales de verveine, mais aussi quelques touches plus épicées de poivre blanc et de poivre timut qui viennent à peine anesthésier la langue. Tout est équilibré dans ce Chassagne de haut vol : bravo !

On l'accordera volontiers avec un brochet poché dans un fumet de poisson, accompagné d'une sauce à l'oseille. On pourrait également proposer un ormeau sauté meunière, accompagné de feuilles de persil hachées. Après quelques années, nul doute que ce Chassagne-Montrachet révélera une texture plus ample et des arômes épicés. Vous pourrez alors l'associer à une poularde en sauce aux épices thaï, accompagnée de maïs éclaté. Un régal pour les papilles.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Darviot Perrin - Chassagne-Montrachet La Bergerie - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, lumineuse

**Nez** : sensation de plénitude, rondeur profonde : nectarine, pomme Canada, melon, prune jaune, ananas, rhubarbe, chèvrefeuille, muguet, lilas, sésame grillé, bois de santal et encens, sensation enveloppante, presque charnelle.

**Bouche** : Douce, texture enveloppante, toucher sublime, caressant, trame délicatement ciselée tranchant avec la texture, gras sec, sans aucune lourdeur, arômes citronnés, fruits acidulés, fine amertume salivante, grain tannique calcaire, verveine, touches épicées.

**Accords mets-vins** : Un brochet poché dans un fumet de poisson et sauce à l'oseille. Un ormeau sauté meunière et feuilles de persil hachées. Une poularde en sauce aux épices thaï, accompagnée de maïs éclaté.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2026 et 2036

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Chassagne-Montrachet

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques