Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet - 2017 - blanc

Jean-Pierre Cournut nous livre à travers ce « village » la quintessence du Chassagne-Montrachet à la fois suave et généreux mais toujours corsé et profondément minéral : superbe interprétation en 2017.

Il faut dire que Jean-Pierre a la chance d'exploiter plusieurs parcelles (près de 4 hectares au total) situées en différents points du finage et permettant ainsi d'en capter les nuances : jeunes et vieilles vignes, expositions variées (mais majoritairement orientées à l'Est ou au Sud-Est), sols plus ou moins profonds et plus ou moins argileux... cette diversité apporte au vin sa complexité et son équilibre.

Encore faut-il savoir gérer l'optimum de maturité des raisins et surtout, ne rien dénaturer lors de la phase de vinification et d'élevage. Mission parfaitement accomplie sur ce millésime 2017 où l'éclat et la fraîcheur du fruit ont été magnifiquement préservés. L'élevage en fûts (intégrant moins d'un quart de bois neuf), particulièrement habile, se contente de souligner l'ampleur et la générosité de texture qu'apportent les sols argileux.

Dès le premier nez, on perçoit ici le mariage réussi entre sensualité et raffinement, entre la gourmandise du fruit et l'empreinte minérale du sol : d'un côté les arômes toastés, l'huile d'amande douce, le miel d'acacia, la poire pochée et la pêche blanche juteuse ; de l'autre, les fleurs blanches, le gingembre frais, la pierre à fusil et l'allumette grillée.

On retrouve en bouche cette superbe dualité : l'attaque est beurrée, enrobante et tactile, avec beaucoup de mâche, mais le vin affiche aussi une dimension saline et légèrement poivrée particulièrement dynamique.

Généreux mais tendu, suave mais corsé, l'archétype du Chassagne-Montrachet comme on l'aime : bravo !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Château de la Maltroye - Chassagne-Montrachet - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à doré

Nez : Très complet : allumette grillée, pierre à fusil, arômes toastés, huile d'amande douce, beurre frais, miel d'acacia, poire pochée, pêche blanche, fleurs blanches, une touche de gingembre frais.

Bouche : A la fois suave, crémeuse mais raisonnablement corsé et saline. Superbe équilibre, finale longue, droite et étirée.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2020 et 2025 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée