

Bâtard-Montrachet Grand Cru

IDENTITÉ

Troisième du nom après Chevalier-Montrachet et Montrachet, il participe au rayonnement universel du chardonnay dans le monde.

Ainsi, cette colline inculte et dénudée, ce Mont-Chauve, est devenue au fil des siècles un lieu mythique pour les aficionados des grands vins blancs.

Séparé du Montrachet par la route joignant Puligny à Chassagne, c'est sur le piedmont de ce coteau que s'étalent les 11 hectares 86 ares et 63 centiares de Bâtard-Montrachet.



Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC

Superficie : 36 ares 07

Production : 200 caisses

CULTURE

Cépage : 100% Chardonnay - Vin blanc

Taille : Guyot simple

Age moyen :

Culture du sol : Labours (pas d'herbicides) - Compost si nécessaire

Protection du vignoble : Lutte raisonnée

TERROIR

Parcelle : Située sur la commune de Chassagne-Montrachet

Sol : Composé de calcaires bruns enrichis d'argiles et de limons descendus du sommet de la colline et marqué par la présence de cailloutis dans la partie haute de la vigne

Relief : Pente légère favorisant l'écoulement des eaux qui restent toutefois proches de la surface

Altitude : Variant entre 240 et 250 mètres

Exposition : Bonne exposition sud-sud-est

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement et aussitôt transportés à la cuverie pour subir un tri (feuilles, raisins non mûrs ou abîmés...) et un pressurage délicat (pressoir pneumatique). Le jus, le moût est ensuite stocké en cuve 24 à 48 heures pour un débourbage statique. Après cette première clarification naturelle, le moût est mis en fûts de chêne où fermentations alcoolique et malolactique s'effectueront à leur rythme et naturellement (sans levurage) à température du chai (18°).

ELEVAGE

Lorsque la fermentation malolactique est terminée, les vins sont soutirés et descendus en cave pour y continuer leur élevage au frais (10-12°). L'élevage du vin se fait donc sur lies fines en fûts de chêne français de 228 litres (forêt du Tronçais, Allier) avec une proportion de fûts neufs de 80% renouvelés tous les ans.

MISE EN BOUTEILLE

Un collage à la caséine est effectué en fin d'élevage pour garantir la qualité de la limpidité du vin. Un dernier soutirage va permettre d'assembler tous les fûts de la cuvée. Puis après une légère filtration sur plaque le vin est mis en bouteilles au domaine par nos soins.