

Chassagne-Montrachet « La Boudriotte » Premier Cru

IDENTITÉ

Les lieux-dits sont nombreux en appellation Morgeot. Leurs vins peuvent tous être commercialisés chacun sous son nom propre si les conditions de récolte et de vinifications séparées ont été respectées, ou alors sous la bannière de Morgeot.

C'est ainsi que nous produisons jusqu'en 2001 une importante cuvée de Morgeot en réunissant nos raisins des lieux-dits "Petit Clos" et "Chaume", ce dernier étant aussi appelé "La Boudriotte".



Depuis 2002, les raisins de ces deux lieux-dits sont récoltés et vinifiés séparément et l'appellation Chassagne-Montrachet "La Boudriotte" est alors née.

Appellation : Chassagne-Montrachet "La Boudriotte" 1^{er} Cru AOC

Superficie : 48 ares 30

Production : 300 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 au nord et en bas de cette vaste appellation

Sol : Peu profond, compact et argileux, difficile à labourer dès qu'il y a un peu d'humidité

Relief : Faible pente

Altitude : Moyenne de 240 mètres

Exposition : 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 débouillage 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 renouvelés par tiers tous les ans. Le temps de séjour en fûts est de 18 mois.

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.