



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

« MORGEOT CLOS CHAREAU »

Appellation

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet (prononcé Mon-rachet). Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du sommet : des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens.

Vignoble

Sols crayeux sur le dessus et terres plus profondes et argileuses sur la partie inférieure. Altitude : 230 m. Vieille vigne où nous intervenons le moins possible. Parcelle située en bas de coteaux, bien drainée et bien ensoleillée, exposition au Sud/Est.



Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

60 ans (0.31 ha) et 22 ans (0.05 ha)

Superficie

0.36 hectares

Date de récolte

25/09/2016

Elevage

15 mois, 30% fût neuf

Date de mise en bouteille

28/03/2018

Temps de garde

A déguster dès à présent et à garder jusqu'en 2029 voire plus

Température de service

11°-13°

Caractéristique

Vendanges 2016 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2016, la maturité optimale a été au rendez-vous et l'état sanitaire excellent ! Après une floraison précoce et un été chaud et sec, arrosé de quelques pluies bénéfiques en août, les vendanges ont été lancées dès la fin août. La sérénité prédomine au vue de la très belle matière première déjà récoltée ou encore sur pied. 2016 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

Accords Mets-Vins

Bavarois de homard froid, blanquette de veau à la crème, carpaccio de noix de Saint-Jacques, carré de veau aux morilles, cassolette d'écrevisses, caviar, chapon au vin Jaune et aux morilles...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe jaune or avec des reflets verts, brillante et scintillante. Le nez est marqué par des notes florales, d'acacias, de tilleuls, de chèvrefeuiltes et d'aubépines. On perçoit également des notes minérales marquées (silex, fumée). En bouche, ce vin a une attaque vive et franche. La matière se dévoile progressivement offrant une belle rondeur, l'acidité est présente et accompagne le vin sur une finale de fleurs blanches très agréable.

2016