

CHASSAGNE-MONTRACHET

Morgeot blanc

Premier Cru

2018



Sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement en avril, toutes les prévisions sont bousculées et la pousse de la vigne est fulgurante. 2018, jusqu'alors jugée comme une année tardive, passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation, avec 2007 et 2011. Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire : il s'écoule 3 semaines entre la fin de fleur et la fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir. Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet activent un début de véraison dès la mi-juillet. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges se déroulent du 2 au 11 septembre, par un temps sec, chaud et très lumineux.

Terroir

Orienté à l'est, le terroir des Morgeots blancs est composé de calcaires marneux tendres. Les sols peu profonds et maigres sont recouverts d'éboulis calcaire provenant du haut de la Côte. Ils s'enrichissent en argiles et limons rouges en allant vers les bas.

Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 20 mois

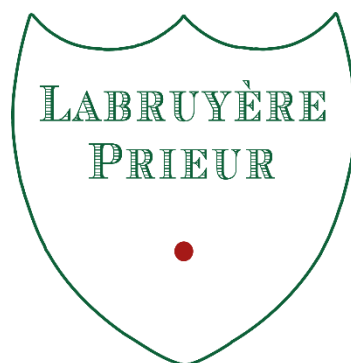
Notes de dégustation

(Dégusté en juin 2020)

ROBE : Or vert intense et lumineux.

NEZ : Très expressif sur des notes florales (tilleul, aubépine), évoluant sur des notes poudrées, épicées et crayeuses.

BOUCHE : Tension, énergie, sapidité, salinité. Finale de bouche chaleureuse et croustillante.



SANTENAY

La Comme

Premier Cru

2018



Sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement en avril, toutes les prévisions sont bousculées et la pousse de la vigne est fulgurante. 2018, jusqu'alors jugée comme une année tardive, passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation, avec 2007 et 2011. Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire : il s'écoule 3 semaines entre la fin de fleur et la fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir. Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet activent un début de véraison dès la mi-juillet. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges se déroulent du 2 au 11 septembre, par un temps sec, chaud et très lumineux.

Terroir

La Comme désigne la petite combe, lieu où le coteau est entaillé. Exposée est/sud-est sur un coteau en légère pente, 6% à 250 m d'altitude. Le sol est composé d'un recouvrement argilo-limoneux, très pierreux dans sa partie haute, plus rouge et limono-argileux dans sa partie basse.

Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 24 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fûts de chêne. Durée de l'élevage : 19 mois

Notes de dégustation

(Dégusté en mai 2020)

ROBE : Rouge noir sombre et intense.

NEZ : Sur une belle complexité associant à la fois les notes de fruits mûrs, les notes de torréfaction et les notes épicées-réglissées (clou de girofle).

BOUCHE : Structurée, solide, très épicée et marquée par un fruité noir appétissant. Finale de bouche chaleureuse.