



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols calcaires bruns argileux, nombreux éboulis



PRÉSENTATION

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon... le Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet, tout comme son voisin Le Montrachet, est tout cela en même temps. Situé sur la commune de Chassagne-Montrachet et contigu au non moins célèbre Bâtard-Montrachet, ce Climat est de dimension plus petite.

"Criots" signifie craie en patois, en rapport avec le sol calcaire de cette parcelle. Le nom Montrachet, quant à lui, est issu d'une dérivation de "Mont Rachaz" (1252) ou "Mont Chauve", en référence au caractère pierreux et dénudé de la colline (en ancien français, la "râche" signifiait "chauve").

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet intense et subtil mariant des arômes de fruits secs, de fleurs blanches et d'épices à des touches de miel et de beurre. Ample et riche au palais, ce vin est doté d'une belle structure minérale qui lui confère un caractère très raffiné. Sa persistance en bouche est remarquable par sa longueur et sa pureté.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

Garde : 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Foie gras, volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : filet de sandre au beurre blanc

CITATIONS

Jasper Morris : 93-96/100 (2020)

Decanter : 95/100 (2020)

Tim Atkin : 95/100 (2020)

