

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES VERGERS

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

En latin signifie : "Terrain planté d'arbres fruitiers" - d'où le nom de cette parcelle. Cette vigne est située à côté de celle des « Chenevottes », où les sols sont riches et profonds.

Le Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers est produit à partir d'une parcelle de chardonnay plantée en 2004, de 0,7 hectare, située à mi-coteaux au nord du village et exposée plein Est. La vigne est située sur un coteau de terres calcaires et caillouteuses, marneuses par endroit ou plus sableuses. Des carrières de pierres marbrières des alentours forment un sol rocheux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Un nez surdimensionné, riche et complexe, corne d'abondance de fruit jaunes mûrs, de poivres blancs et de gousses de vanille avec des nuances crémeuses. On n'en finit pas de chercher l'arôme de ce vin charismatique et ensorceleur. Bien né, le vin dévoile en bouche une structure impressionnante, grasse et large sur le palais, elle possède une dynamique et une droiture qui remonte finalement ses origines minérales. Énergie tellurique et persistance fruitée, ce vin attend les cuisines puissantes et les grandes occasions.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.