



Chassagne-Montrachet



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **55 Climats classés en Premier Cru**.

La commune de Chassagne-Montrachet produit également **3 Grands Crus** : MONTRACHET, BÂTARD-MONTRACHET, CRIOTS-BÂTARD MONTRACHET (voir FICHE N° 52).

Communes de production : **Chassagne-Montrachet et Remigny**.

Les appellations CHASSAGNE-MONTRACHET et CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Blanc : le Chardonnay se présente en lamé or. Une robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle la minéralité profonde d'un vin parfois toasté, spontanément beurre frais. L'âge le porte vers des notes miellées ou de poire mûre. Tout en courbe et souvent opulent, son attaque est joliment enlevée. Au palais, le gras s'accorde à son moelleux de façon persistante.

Rouge : d'un éclat vif à reflets violacés, ce Pinot Noir est haut en couleur. La griotte, le noyau de cerise sont, avec la fraise des bois, la groseille, la framboise, ses accents habituels. Quelques notes animales et épicées complètent ce bouquet. Beaucoup d'étoffe en bouche. Sous une chair délicieuse apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité.

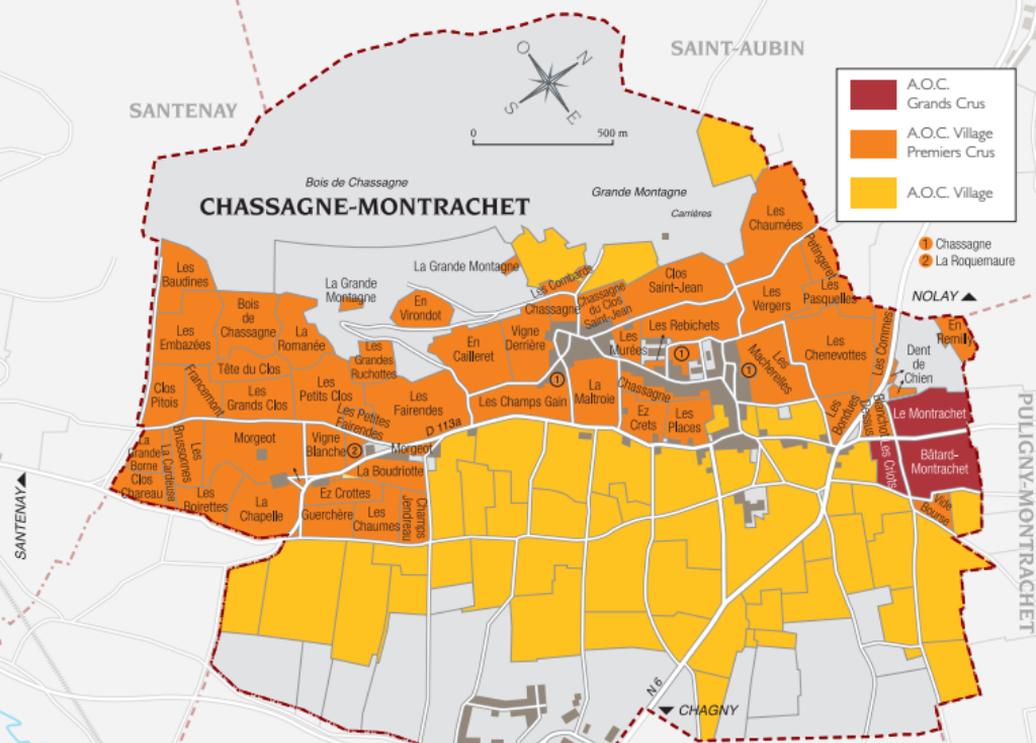
CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : son opulence et sa puissance en font le partenaire idéal des viandes blanches de grande noblesse, comme la volaille et le veau en sauce. Sans oublier sa prestation sur les poissons, qu'ils soient en couscous épicés ou traités sur le mode asiatique, au curry et au wok. Le saumon, très aromatique lui aussi, l'apprécie tout particulièrement. Les Premiers Crus se satisferont facilement de langouste et de homard, voire d'un foie gras cuit.

Température de service : 12 à 14 °C.

Rouge : puissant et tannique, il flatte les belles pièces de viande comme l'agneau grillé et rôti, dont il enveloppe les fibres en bouche. Sa puissance aromatique équilibre celle du porc grillé et des volailles au curry ou tandoori. Les Premiers Crus exigent au moins un gibier à plumes.

Température de service : 14 à 16 °C.



SITUATION

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. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges. L'Appellation d'Origine Contrôlée date de 1937. Elle concerne aussi quelques vignes sur le village voisin de Remigny, en continuité de terroir.

TERROIRS

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. Selon les Climats (lieux-dits aux qualités particulières), il s'agit de terres calcaires et caillouteuses, marneuses ou plus sableuses (assises jurassiques).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.
 Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :
 1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Blancs : 197,66 ha
 (dont **116,99 ha** en Premier Cru)
Rouges : 106,45 ha
 (dont **32,11 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Blancs : 10 316 hl
 (dont **6 106 hl** en Premier Cru)
Rouges : 4 820 hl
 (dont **1 388 hl** en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Baudines, Les Embazées, Clos Pitois, Francemont, Tête du Clos, Les Grands Clos, Les Petits Clos, Bois de Chassagne, La Romanée, Les Grandes Ruchottes, La Grande Montagne, En Virindot, Les Fairendes, Vigne Blanche, Morgeot, Les Brussones, La Cardeuse, La Grande Borne, Clos Chareau, Les Boirettes, La Chapelle, Ez Crottes, Guerchères, Les Chaumes, Champs Jendreau, La Boudriotte, Les Champs-Gains, En Cailleret, Vigne Derrière, La Maltroie, Ez Cretz, Les Places, Les Rebichets, Chassagne, Les Macherelles, Les Vergers, Clos Saint Jean, Les Combards, Les Chenevottes, Les Pasquelles, Petingerets, Les Chaumets, En Remilly, Blanchot Dessus, Les Bondues, Chassagne du Clos Saint-Jean, Les Murées, La Roquemaure, Les Petites Fairendes, Cailleret, Les Commes, Dent de Chien, Vide Bourse, Abbaye de Morgeot, Tonton Marcel.