



Montrachet, Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Criots-Bâtard- Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Grands Crus de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Communes de production :

MONTRACHET : **Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.**

BÂTARD-MONTRACHET : **Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.**

CHEVALIER-MONTRACHET : **Puligny-Montrachet.**

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET : **Puligny-Montrachet.**

CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET : **Chassagne-Montrachet.**

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

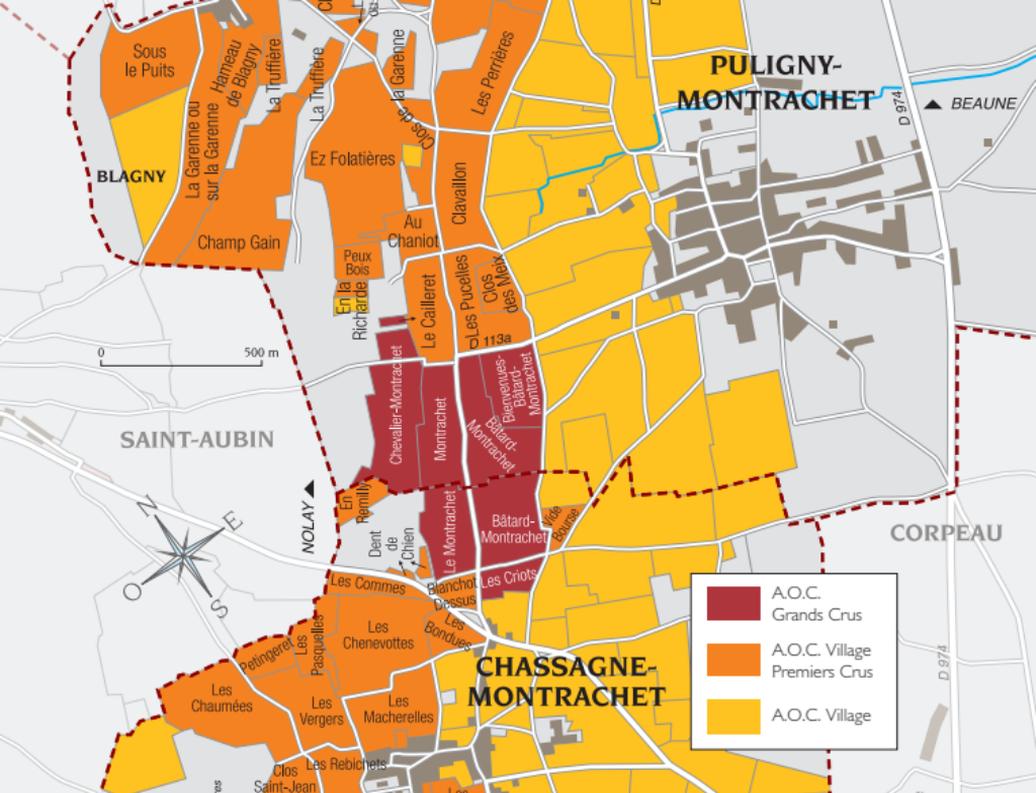
CARACTÈRES DES VINS

Si des nuances apparaissent au sein des différents Climats, des traits leur sont communs. Sous une robe or à reflets émeraude, jaunissant avec l'âge, le bouquet de vin blanc suggère le beurre et le croissant chaud, la fougère, les fruits secs, les épices et le miel. On ne distingue plus le corps et le bouquet, tant structure et harmonie se fondent en une unité parfaite. Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : la puissance et la persistance aromatique de ces seigneurs imposent des mets nobles, sophistiqués et de texture complexe. De la belle cuisine en somme. Le foie gras en pâté, bien sûr, mais aussi le caviar. Le homard, la langouste, les grosses crevettes sauvages, puissantes en saveur et fermes, voire croquantes sous la dent, lui rendront un hommage mérité et équilibreront son opulence. Les poissons blancs fermes, comme la lotte, seront également à la fête. Mais on n'oubliera pas non plus les poules et poulardes de belle lignée, élevées en plein air, dont la finesse de chair sera délicatement enrobée par la texture onctueuse et noble du Montrachet. Avec une sauce crémée aux champignons, ce ne sera que mieux, même sur une pièce de veau poêlée ou en sauce, que l'acidité longue et subtile du Montrachet soulignera avec une grande classe.

Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

Les villages de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet ont en partage le Montrachet et le Bâtard-Montrachet. Chevalier sur Puligny ainsi que Bienvenues, Criots sur Chassagne. Ce sont les Grands Crus les plus méridionaux de la Côte-d'Or, entre Meursault (au nord) et Santenay (au sud). Apparu au Moyen-Âge, œuvre initiale de l'abbaye cistercienne de Maizières et des seigneurs de Chagny, le Montrachet (prononcé Mon-Rachet) prend tout son éclat au XVII^e siècle. Nul ne le conteste : ce que le Chardonnay fait de mieux sur la Terre ! Le Montrachet est aussi une famille réunissant 4 Grands Crus proches : Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet et Criots-Bâtard-Montrachet (AOC Grands Crus du 31 juillet 1937).

TERROIRS

Géologie du jurassique (175 millions d'années). Exposition au levant et au midi entre 265 et 290 mètres d'altitude (Chevalier), entre 250 et 270 mètres (Montrachet), entre 240 et 250 mètres (Bâtard, Bienvenues, Criots). En Montrachet, des sols peu épais sur un calcaire dur, traversés par une bande de marne rougeâtre. En Chevalier, des sols minces et pierreux : rendzines légères formées sur des marnes et calcaires marneux. En Bâtard, des sols bruns calcaires plus épais et plus argileux du côté du piémont.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

MONTRACHET : 7,79 ha

BÂTARD-MONTRACHET : 11,22 ha

CHEVALIER-MONTRACHET : 6,95 ha

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET : 3,69 ha

CRIOIS-BÂTARD-MONTRACHET : 1,57 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

306 hl (40 698 bouteilles)

430 hl (57 190 bouteilles)

258 hl (34 314 bouteilles)

154 hl (20 482 bouteilles)

67 hl (8 911 bouteilles)

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021