



Joseph Drouhin

Chassagne-Montrachet Morgeot Marquis de Laguiche

PREMIER CRU

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 8 à 10 ans
Potentiel de garde : 15 ans



Température de service

13°C



Cépage

Chardonnay

Vignoble

Commune de production de l'appellation : Chassagne-Montrachet.

Le site : au sud de la Côte de Beaune, à quelques kilomètres de la ville. L'un des villages qui, avec Meursault et Puligny-Montrachet, constituent la prestigieuse « Côte des Blancs ».

Histoire & tradition : vignoble en pente douce et, sur une bosse rompant la ligne du versant, quelques vieux corps de bâtiments partiellement en ruine, l'abbaye de Morgeot. Deux sortes d'hommes vivaient ici : hommes de prière et hommes d'épée, moines de l'abbaye et famille de Laguiche. La Révolution a ruiné le monastère, mais partiellement épargnée, la famille Laguiche demeure.

« Morgeot » est un nom qui vient du Gaulois « Morga » signifiant limite, frontière. Le climat Morgeot est sur la frontière départementale entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. « Morgeot » correspond donc à l'ancienne limite gallo-romaine entre « pagus Belnensis » (le pays Beaunois) et « pagus Cabilonnensis » (le pays chalonnais).

Le sol : marne calcaire.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Un superbe moment de dégustation ! On admire l'éclat de la robe légèrement dorée; on apprécie longuement les arômes intenses et élégants : aubépine, abricot, évoluant vers des notes de tabac blond puis, avec le vieillissement, des nuances de fruits secs grillés et d'épices rares. La texture est soyeuse, une subtile pointe de tannin donne de la présence à l'ensemble. La persistance aromatique est remarquable. Un grand Bourgogne blanc.

Millésime

2023 s'impose comme l'une des années les plus chaudes de la Bourgogne, surpassant même 2022. Les raisins ont été vendangés à maturité parfaite. Les vins sont très aromatiques avec des notes de fruits jaunes et de fleurs. En bouche ils sont amples et corpulents. Ils allient générosité, fraîcheur et finesse, avec une climatologie qui sublime les terroirs sans écraser. 2023, comme 2022, devrait beaucoup séduire.

Vinification

Approvisionnement : provenant d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires selon un cahier des charges rigoureux.

Vendanges : manuelles en caisses ajourées. Tri minutieux si nécessaire.

Vinification : lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les blancs passent en fûts directement après débourbage.

Elevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 20% à 25% de fûts neufs.

Durée : 16 à 18 mois

Provenance des bois : chênes issus de forêts françaises de haute futaie.

Tout au long de l'élevage les décisions sont guidées par les dégustations hebdomadaires et complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison notre objectif reste : finesse, expression du terroir et respect du millésime.