



Joseph Drouhin

Montrachet Marquis de Laguiche

GRAND CRU

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 8 à 15 ans
Potentiel de garde : 20 ans



Température de service

14-15°C

Cépage

Chardonnay

Vignoble

Communes de production de l'appellation : Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

Le site : au sud de la Côte de Beaune, au sein du terroir de Puligny. La pente est très douce et l'exposition au sud-est excellente.

Histoire & tradition : quelques terroirs viticoles ont, de toutes époques, été regardés comme de véritables trésors du patrimoine tant les vins qui y sont produits dépassent en qualité tous ceux que l'on peut déguster à leur côté. Le Montrachet Marquis de Laguiche appartient à ce Panthéon. Ce vignoble (2,06 hectares, le plus étendu du Grand Cru), est entre les mains de la famille de Laguiche depuis 1776. La Maison Joseph Drouhin est à ses côtés pour exploiter le domaine, vinifier et élever ce vin d'exception et entretenir sa renommée mondiale depuis 1947.

Le sol : terre rouge-brun, parsemée de cailloux de calcaire blanc et lisse (le mot « rachet » signifie pauvre, sec, où rien ne pousse).

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Un authentique chef d'oeuvre! Ce vin à lui seul pourrait représenter la « Bible » des vins de Bourgogne. La couleur a un splendide éclat doré. Le nez révèle une multitude d'arômes que l'on explore avec bonheur : fragrances florales de muguet, fleur de vigne, fleur de pêcher ; fruits exotiques, miel, amandes grillées, évoluant vers des notes de bois rares. En bouche, l'architecture est dominée par une rondeur harmonieuse, qui reste légère. La persistance est exceptionnellement longue, elle souligne et prolonge la finesse de l'ensemble. Une véritable symphonie de sensations!

Vinification

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.

Élevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 30% de fûts neufs.

Durée : 18 à 21 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.



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 les écraser. 2023, comme 2022, devrait beaucoup séduire.