

CHASSAGNE-MONTRACHET 2023

Domaine Coffinet-Duvernay



Situation : Chassagne-Montrachet est un petit village entièrement consacré à la viticulture, situé à une trentaine de kilomètres au Sud-ouest de Beaune et de la non moins célèbre petite commune de Puligny-Montrachet, unanimement célébré pour ses vins blancs.

Fervent défenseur des vinifications traditionnelles et des petits rendements, Philippe Duvernay arrive par son savoir-faire à hisser cette cuvée sur la plus haute marche de l'appellation et ferait presque rougir son plus proche voisin Puligny-Montrachet.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Sols argilo-calcaires.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028

Observations : Un vin qui se montre à ce stade particulièrement expressif et équilibré. Dès le premier nez, on met le cap vers la beauté raffinée d'un jardin fleuri, peuplé de fleurs blanches et jaunes délicates. Très vite, c'est bien le fruit qui resplendit, gorgé de suc et de parfums, un fruit à la chair savoureuse où l'on reconnaît la poire et la mirabelle.

Quant à la bouche, c'est une merveille d'équilibre. Animée d'un fruit conquérant, autour des fruits à noyau, elle avance sans ciller. On retrouve la salinité de la roche ainsi qu'une touche délicatement pimentée qui viennent stimuler les papilles. C'est du grand art !

Quelques accords : Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com