

Vinifié et mis en bouteille au Château  
par Isabelle et François de Chavanes



Appellation Arbois Contrôlée

Vin issu de raisins en conversion vers  
l'agriculture biologique certifié écosert sas F 32600

13.5% vol | 75 cl |  | Produce of France



CHATEAU DE CHAVANES  
MONTIGNY - LES - ARSURES  
GRANDE RESERVE  
PINOT ET TROUSSEAU

2 0 0 9

Quartier Saint-Laurent . 39600 Montigny-les-Arsures . Tél : +33 (0)3 84 37 47 95

## Grande Réserve rouge 2009 Pinot et Trousseau

**Appellation**  
A.O.C Arbois

**Cépage**  
Assemblage Pinot, Trousseau

**Terroir**  
gravier gras, terre d'éboulis

**Exposition**  
Ouest

**Densité de plantation**  
6250 Pieds/hectare

**Superficie**  
1,10 hectare

**Rendement**  
38 hl/hectare

**Age de la vigne**  
9 ans

**Conduite viticole**  
Biodynamie

**Vendange**  
Manuelle et passage sur table de tris

**Vinification**  
cuvaision en cuve inox thermo régulée pendant  
15 jours avec pigeage 60% Trousseau  
et 40% Pinot

**Elevage**  
En fûts de chêne pendant 9 mois

**Mise en bouteilles**  
juillet 2010 sans collage ni filtration

**Nombres de bouteilles**  
5500

### Robe

Très belle robe rouge grenat calme avec des reflets rubis vif, un disque de jus de cerise de prime jeunesse, une matière colorante moyenne, brillante et d'une belle densité.

### Nez

Un nez déjà très démonstratif aux arômes de fruits rouges, de fruits noirs, d'épices et de fleurs. Les arômes sont d'une bonne persistance, l'évolution du bouquet est fine et juteuse, d'une maturité de vendange parfaite. Le deuxième nez après agitation est plus intense. Le panier de fruits s'ouvre sur des fruits en gelée de fraise, de crème de cassis, cerise, fleurie d'un bouquet de violettes ainsi qu'une note de poivre fraîchement moulu. La qualité finale du nez est raffinée.

### Bouche

A l'attaque fraîche, un tannin d'une sensation très noble qui est complètement fondue. Un milieu de bouche structuré, un équilibre parfait, une évolution de maturité où la bouche nous révèle toute la sensualité d'arômes tels que la mûre, le cassis, une touche de sirop de grenadine nappé la langue et le poivre lui donne un coup de fouet qui rend la finale fraîche et ronde en même temps.

### Remarque

J'aime ce style d'assemblage où chacun des cépages s'harmonisent. Cela est vrai que 2009 est un millésime de référence par sa maturité de vendange. Jérôme préconise pour cette cuvée un élevage en foudre pour que le bois n'altère absolument pas la finesse du fruit. Ce domaine trouve sa personnalité à travers le temps.

### Garde

De 2 à 5 ans sans problème, au delà le vin ne ressemblera pas à la fiche technique. Il faudra simplement changer l'accord.

### Température de service

Vous débutez à 14° au moment du service afin que le vin monte en température dans votre verre aux alentours de 16°.

### Transvasement, aération, décantation

Juste une aération d'une quinzaine de minutes avant de passer à table lui suffira.

### Accords mets & vins

Tronçon de saumon sauvage au poivre de séchuan et jus de betterave, Magret de canard aux griottines de Fougerolles, Tendron de veau braisé au jus de viande réduit déglacé au vinaigre de framboise.

Christophe Menozzi