

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



Appellation Arbois Contrôlée

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
FR-BIO-01

13.5% vol | 75 cl |  | Produce of France



CHATEAU DE CHAVANES
MONTIGNY - LES - ARSURES

CHARDONNAY

2 0 0 9

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

Chardonnay 2009

Appellation

A.O.C Arbois

Cépage

Chardonnay

Terroir

argilo calcaire

Exposition

une parcelle Sud, Sud Est et une parcelle plein Sud

Densité de plantation

7000 Pieds/hectare et 6250 Pieds/hectare

Superficie

1,30 hectare

Rendement

41 hl/hectare

Age de la vigne

9 ans & 45 ans (35%) et 4 ans (65%)

Conduite viticole

Biodynamie

Vendange

Manuelle

Vinification

Pressurage en raisins entiers, léger débouillage, début de fermentation en cuve thermo régulée puis fini dans les fûts de chêne.

Elevage

Sur lies, en fûts de chêne (25% neuf), pendant 18 mois avec ouillage et bâtonnage

Mise en bouteilles

1 mars 2011 sans collage, sans filtration..

Nombres de bouteilles

4000

Robe

A la robe jaune or soutenue avec des reflets or profond, un disque de prime jeunesse d'une matière colorante moyenne, brillant, limpide et d'une bonne viscosité.

Nez

Un premier nez superbe, d'une intensité aromatique qui nous dévoile des arômes de fruits à chair blanche, d'infusions, de grillés et de pâtisseries. La persistance aromatique est très bonne, une évolution de bouquet raffiné, une maturité de fruits parfaite et d'un élevage sous bois flatteur. Avec un peu d'agitation, le deuxième nez est plus intense et plus ouvert où s'entremêlent le côté beurré de pêche bien mûre, d'infusion de tilleul et de sésame grillé. Le boisé est présent sans pourtant être dominant, une qualité finale raffinée soutenue par une note de beurre d'orange.

Bouche

A l'attaque vive, une pointe de minéralité qui évolue sur une salpinité. Un milieu de bouche structuré, d'un volume riche avec un joli gras accompagné d'un équilibre parfait. L'évolution de maturité nous séduit, elle nous donne la complexité aromatique du nez, avec une puissance maîtrisée. La fin de bouche reste fraîche grâce à une pointe d'agrumes qui fouette la trame.

Commentaire

Un très beau chardonnay. Une maîtrise d'élevage qui fait la différence. Ce vin a été bâtonné pendant son élevage, je dirais même chouchouté. Le jour de la mise en bouteille ce vin n'a pas été collé et filtré. Ce style de chardonnay redore le blason de notre région à des concours internationaux. Les paris sont ouverts.

Garde

De 3 à 5 ans sans problème, après 5 ans, l'équilibre ne sera plus égale à elle-même car le vin a une telle matière, une telle richesse, que l'acidité ne supportera pas une longévité. A boire dans les 3 ans pour se régaler.

Transvasement, aération, décantation

Une aération d'une quinzaine de minutes avant de passer à table pour le déstresser mais faites attention à la température de service.

Température de service

8° au moment du service afin de pouvoir le déguster aux alentours de 10°.

Accord mets et vins

Tartare de saumon à l'huile de tournesol de Germigny,
Salade de soupions aux filets d'oranges et aux épices douces,
Suprême de volaille en croûte d'amande et aux pâtes fraîches.

Christophe Menozzi