

Vinifié et mis en bouteille au Château
par Isabelle et François de Chavanes
39600 Montigny-les-Arsures



Appellation Arbois Contrôlée

Travail des sols, sans produit chimique,
vendange manuelle, sans levurage.

13.2% vol | 75 cl |  | Produce of France



CHÂTEAU DE CHAVANES
MONTIGNY - LES - ARSURES

RESERVE CHÂTEAU

2 0 0 5

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

Réserve Château 2005

Appellation

A.O.C Arbois

Cépage

Assemblage Pinot, Ploussard, Trousseau

Terroir

gravier gras, terre d'éboulis et marne du trias

Exposition

Ouest et Sud Est

Densité de plantation

6250 Pieds/hectare et 7000 pieds/hectare

Superficie

1 hectare

Rendement

38 hl/hectare

Age de la vigne

5 ans et 35 ans

Conduite viticole

Biodynamie

Vendange

Manuelle et passage sur table de tris

Vinification

cuvaison en cuve inox thermo régulée pendant
12 jours avec pigeage et assemblage des 3
cépages après Malo. 50% ploussard, 15%
trousseau, 35% pinot

Elevage

En fûts de chêne pendant 10 mois

Mise en bouteilles

Mars 2007

Nombres de bouteilles

5100

Robe

Engageante robe rubis intense aux reflets de jus de cerise et brillant.

Nez

Le 1er nez est d'une belle intensité aromatique aux notes de fruits rouges croquants, d'épices douces. Le 2ème nez après aération est beaucoup plus démonstratif de la trilogie des cépages qui lui donne une osmose parfaite surmontée d'un bouquet fleuri.

Bouche

A l'attaque vive avec un tanin soyeux d'une belle tenture. Le milieu de bouche est superbe car chaque cépage prend sa place sans dominer les autres. L'évolution me charme où le pinot pointe les fruits rouges croquants, le trousseau le soleil épicé et chaleureux, le ploussard apporte le côté rustique dans toute sa noblesse. Une finale équilibrée, fraîche et disponible sur la jeunesse.

Remarque

Un très beau vin où Jérôme joue un rôle fondamental dans cette réussite. Il est précis car aucun des cépages ne domine l'autre (bravo). Un rendement en 2005 de 38 hectolitres/hectare en biodynamie, élevé en fût de chêne 10 mois, ce qui fait l'opulence et la fraîcheur de ce vin. La complexité de ce vin est aussi due à l'assemblage des jeunes vignes de 5 ans et des vieilles vignes de 35 ans, moi, je me suis régalé alors à votre tour.

Garde

Sans aucun problème encore 5 à 10 ans pour garder l'osmose. Après cela restera bon mais il y aura une suprématie d'un des cépages, lequel : ?

Température de service

Servir ce vin à 14° car le vin va monter en température dans votre verre et à 16°, il sera idéal.

Transvasement, aération, décantation

une aération d'une quinzaine de minutes, lui fera grand bien juste avant de passer à table.

Accords mets & vins

Faisan au four et figues au vinaigre balsamique,
Navarin d'agneau aux champignons,
Filets de rouget de roche et tomates farcies.

Christophe Menozzi