Chassagne-Montrachet Blanc, Louis Latour



Voisin immédiat de Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet est l'un des grands noms du Chardonnay bourguignon et partage avec les plus prestigieux terroirs de la Côte de Beaune une même quête d'excellence. Louis Latour en propose ici une interprétation généreuse et raffinée, où la richesse du fruit rencontre la précision des sols calcaires. Jusqu'en 1879, le village s'appelait Chassagne-le-Haut. Il fut autorisé à ajouter le nom de son Grand Cru le plus célèbre, Montrachet, afin de souligner le prestige exceptionnel de son vignoble.

Origine: Située au sud de Puligny-Montrachet, l'appellation repose sur des sols de craie et d'argile particulièrement adaptés au Chardonnay. Les vignes âgées d'environ 30 ans profitent d'un terroir capable d'allier richesse, concentration et tension minérale, à l'origine du style généreux et structuré des vins du village. Le nom Chassagne provient du latin Cassanea, qui désigne un bois de chênes. Un héritage historique qui rappelle l'ancien paysage de la commune avant son développement viticole.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français, dont 15 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour. Cet élevage apporte structure, richesse et complexité tout en préservant l'expression du terroir.

Dégustation: La robe or pâle annonce un Chardonnay élégant et expressif. Le nez associe des fruits du verger, des notes exotiques et de délicates nuances de noisettes grillées. La bouche est ample et généreuse, soutenue par une structure harmonieuse et une finale légèrement végétale qui apporte fraîcheur et complexité.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Superbe avec un plateau de fruits de mer, une sole meunière ou un filet de bar rôti. Sa richesse aromatique accompagne également très bien une terrine de poisson, une charcuterie fine ou un fromage de chèvre affiné.