



Monthelie

Blanc

Sols : Nés du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay »

Climat : Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (on dit Month'lie) se situe entre Volnay et Meursault. « Pittoresquement blotti contre l'arrondi de la colline comme la tête de saint Jean au creux de l'épaule du Christ, Monthélie ressemble à un village de Toscane » écrit Pierre Poupon. Pentu et resserré, riche d'un château, de vieilles maisons et de bonnes caves, ce beau village fut longtemps placé sous l'autorité de l'abbaye de Cluny.

Exposition : Sud, sud-est

Cépages et conduite : 100% Chardonnay . Vignes âgées de 30 ans.
Densité de plantation 10 000 pieds/ha. Taille en Guyot, palissée à 1m10 avec 2 niveaux de fils releveurs.

Méthode de vinification : Récolte égrappée et foulée. Macération suivant méthode traditionnelle pendant environ 12 jours. Elevage 1 an en Fûts de Chêne en moyenne avec apport de 20% de fût neuf

Dégustation : Sur des accents vanillés, il évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse relevée par la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs. notes de fleurs blanches, de citron et de vanille.

Garde : Garde possible 4 à 8 ans

Accord mets/vin : sa saveur moelleuse et ample sera comblée par des crevettes « al dente », juste saisies, et des tajines de poisson, dont la texture multiple fera écho à celle du vin, souple et vive à la fois. Il se marie volontiers avec les fromages bleus : roquefort, bleu de Bresse ou d'Auvergne mais également avec l'époisses et le livarot.

Alcool 13,50%/ vol