



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CHASSAGNE-MONTRACHET LES BLANCHOTS 2006

Premier Cru



Terroir

Située en dessous de la parcelle des Montrachet. Très beau terroir à prédominance argileuse avec une profondeur moyenne, donc proche de la roche mère calcaire. Parcelle contenant des cailloux très calcaires.

Cette parcelle se divise en 2 zones : une partie très vieille vigne de plus de 50 ans et une partie plus récente de 35/40 ans

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Septembre 2007

Commentaire de notre oenologue

La robe est couleur or, brillante et limpide. Le nez s'exprime sur des notes de fruits jaunes, de silex, fleurs blanches, pain grillé et amande. Il est riche et complexe du fait de deux points essentiels à retenir : tout d'abord la très belle maturité des raisins (général au millésime), et un élevage de 14 mois (en fut de chêne français dont 30% de fût neuf) au cours duquel les lies ont été bâtonnées modérément pour apporter toutes ces notes aromatiques, rondeur et suavité. En bouche l'attaque est puissante et capiteuse. Des saveurs d'abricot sec et de noisette ressortent et viennent soutenir une texture très généreuse avec une pointe d'acidité qui n'est pas pour nous déplaire. L'équilibre est sa force : dense et tonique à la fois. Nul ne doute du potentiel de garde de ce vin qui ira facilement jusqu'en 2012 et plus.

Conseil du sommelier

Rougets grillés, légumes farcis à la chair de crabe, thon mariné au romarin, mais aussi langouste ou homard. Volaille et son jus, rôti de veau et ses pleurotes.