Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy - G.C.* | Bâtard Montrachet
France (COTE D'OR) — 2020

Domaine

Dom. d'Ardhuy

L'histoire du Domaine d'Ardhuy commence avec les Romains, se poursuit pendant des siècles grâce au travail des grandes abbayes et des familles bourguignonnes, et est portée par la famille depuis 1927, lorsque le grand-père Pierre André achète ses premières vignes à Aloxe-Corton et fonde le domaine familial.
Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 37 hectares et est entièrement biologique depuis 2022, une approche exigeante et complexe qui leur permet de répondre aux défis du XXIe siècle tout en satisfaisant les attentes des amateurs de vin. Avec des initiatives telles que le bilan carbone du domaine et la participation au projet *Bourgogne Neutralité 2035*, ils s'engagent chaque jour pour un avenir durable, fidèle à l'esprit d'Ardhuy.

Vinification

Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (50 % de fûts neufs). Le choix des fûts se porte sur des chauffes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.

Dégustation

La production est d'environ 35 hl/ha en moyenne. La faible vigueur de la vigne et la précocité de son terroir font un raisin d'une très belle maturité, qui se traduit dès la récolte par de très belles petites grappes d'un beau jaune doré. Exceptionnellement concentré et riche, ces raisins donnent un vin à la fois puissant et néanmoins d'une grande fraîcheur, avec toute la minéralité caractéristique des Corton Charlemagne. Plus impressionnant par sa longueur en bouche que par son exubérance dans sa prime jeunesse, ce vin de garde par excellence a besoin de longues années avant de dévoiler tout son potentiel ; un bon millésime vieillira à merveille pendant 15 à 20 ans au minimum.

Mets adaptées

Vin plaisir | Foie gras | Homard | Truffe

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

