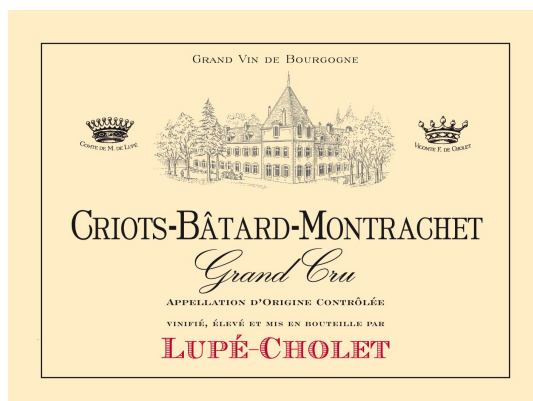




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

L'appellation se situe sur la commune de Chassagne-Montrachet et est attenante au Bâtard-Montrachet, sous Montrachet. Elle fait partie des plus petites appellations de France avec une surface de 1,57 ha uniquement. Les sols sont calcaires bruns argileux sur calcaires durs et éboulis, exposés Sud-Est. L'altitude est de 250 m.

Encépagement

100% Chardonnay.

Vinification

Les raisins, vendangés manuellement, sont transportés rapidement dans des caisses vers la cuverie afin d'éviter échauffement, pluie, écrasement des baies et phénomènes d'oxydation. Si nécessaire, la vendange est triée pour éliminer tout élément indésirable (feuilles, raisins non mûrs ou verjus)... Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débouillage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté. Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne dont l'origine (forêt de Tronçais, Allier, Vosges) et l'âge (25 à 75 % de bois neufs) sont adaptés aux besoins du millésime et du cru. La fermentation alcoolique, réalisée à température de cave par des levures du terroir, se déroule durant plusieurs semaines.

Élevage

Le vin est élevé traditionnellement pendant 10 à 16 mois sans soutirage (pas de changement de fût). C'est au cours de cette période qu'il se structure et se complexifie en douceur, suite aux bâtonnages périodiques (remises en suspension des lies), à la fermentation malolactique (dégradation des acides) et aux échanges provoqués par les fûts (échanges olfactifs et oxydo-réduction). Une légère filtration avant la mise en bouteille parachève son élevage sans rompre l'harmonie et le potentiel d'évolution acquis.

Dégustation

Jolie robe jaune pâle cristalline. Intense et délicat, son nez développe un boisé discret, et une dominante de fleurs blanches, d'acacia, de fleur d'oranger, de pain d'épices, de noisette et de beurre salé. Ample en bouche, ce vin présente une charpente très pure avec une longueur en bouche exceptionnelle.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, il accompagne les poissons les plus fins et le crustacées. C'est le partenaire idéal de la langouste, du homard ou des coquilles Saint-Jacques. Parfait également sur une cuisine japonnaise.

Temps de garde

Plus de 10 ans