



## **MONTAIGNE 2020**

100% Chardonnay

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 12.5% vol.

Emblématiques du domaine, les chardonnays posent une identité forte et distinctive. Dès les années 90, les éminents microbiologistes des sols, Claude et Lydia Bourguignon, ont souligné la parenté entre certains secteurs de la Côte de Beaune et les prestigieux lieux-dits "Montaigne et Dolmen". Ces deux superbes parcelles, plantées en haute densité avec une sélection clonale de magnifiques Chardonnays, sont de véritables bijoux.

Les sols calcaires du Kimmeridgien, combinés à l'altitude, sont des éléments clés qui ont permis l'élaboration de ces grands vins. Le domaine est désormais certifié biologique, et même le compost est élaboré sur place. Chaque aspect de la viticulture et de la vinification est pensé pour révéler tout le potentiel de ces Chardonnays exceptionnels. Chaque geste effectué au domaine a une signification précise, avec pour objectif ultime de créer des vins d'exception.

### **RECOLTE**

Comme les plus grands crus, les vendanges sont faites à la main et mis en cagettes de manière à limiter le tassement, éviter l'oxydation et permettre un acheminement rapide vers la cave.

### **VINIFICATION & ELEVAGE**

Après un pressurage direct dans un pressoir pneumatique, le débourageage est effectué à froid en cuve, préservant ainsi la pureté des jus et offrant une longueur en bouche accrue. La fermentation "à la bourguignonne" a lieu dans des fûts de 400 litres, suivie d'un élevage prolongé de 10 mois sur lies entières. Cette méthode permet d'apporter au vin une texture grasse et crémeuse, tout en préservant la fraîcheur et la vivacité caractéristiques des jus nerveux.

### **DEGUSTATION**

Montaigne 2020 offre à celui qui s'y penche le relief, la pierre mouillée et toute la luminosité des grands chardonnays. Au nez, ce sont d'abord les fleurs blanches délicates et les agrumes qui laissent place à une remarquable longueur sapide, iodé. Un vin d'une grande finesse.