

Domaine  
*Pillot*  
 Fernand et Laurent

## Chassagne-Montrachet 1er Cru Champgains



**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Cette parcelle fut replantée en 2002 à côté du domaine familial. Avant les travaux de replantation, nous avons pris soin de laisser le sol pendant 5 ans sans culture et sans apport d'engrais, ceci afin de reposer la terre. Il en résulte une jeune vigne saine et offrant une récolte déjà très mûre.

**VINIFICATION:** Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 40 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.

La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

**DEGUSTATION:**

Ce Chassagne-Montrachet 1er cru "Champgains" se montre chaleureux, long et gras en bouche. Il affirme une jolie persistance aromatique sur des arômes de fleurs, de fruits, de citron confit. La finale est ronde et portée par une délicate acidité.

Vin de race, élancé, il suggère un accord de poisson grillé ou bien de crustacés. Une langouste lui ferait honneur.

**GRAPE VARIETY:** Chardonnay

**SOIL:** This plot was replanted in 2002 next to the family estate. Before the replanting work, we took care to leave the soil for 5 years without cultivation and without fertilizer, in order to rest the soil. The result is a healthy young vine with an already very mature harvest.

**VINIFICATION:** Grapes are harvested by hand. Once pressed, grape juice is fermented in French oak barrels with a proportion of 40 percent of new barrels. Then the wine matures in this noble wood until the following summer. Thus, after several months of ageing, the wine will improve and assert its personality. The bottling is carried out in the cellar after 11 to 12 months of ageing.

**DEGUSTATION:**

This Chassagne-Montrachet 1st vintage "Champgains" is warm, long and bold in the mouth. It affirms a nice aromatic persistence on aromas of flowers, fruit, candied lemon. The finish is round and carried by a delicate acidity. Wine of breed, slender, it suggests a chord of grilled fish or crustaceans. A lobster would make him a better place.