

DOMAINE DE LA CADETTE BOURGOGNE BLANC

LA CHÂTELAINE 07 AOC BOURGOGNE VÉZELAY



DOMAINE

Vézelay, cette petite appellation située au sud de Chablis pourrait être interprétée, de manière générale, comme un passage entre la précision d'un Chablis sur la minéralité et la fraîcheur d'un Côte de Beaune sur la pureté.

Jean Montanet, le vigneron du Domaine de la Cadette, cultive sur l'AOC Vézelay 14 hectares de vignes de manière biologique. Puis, il réalise ses vinifications le plus naturellement... en minimisant donc (voire en excluant) les ajouts inutiles. Au Domaine de la Cadette, il n'y a pas de levures sélectionnées, peu de sulfites, pas de chaptalisation... et le travail d'élevage, comme le souligne le vigneron, est un travail naturel et non un travail de « bodybuilding ». Jean Montanet est un vigneron de talent capable d'interpréter son terroir avec brio et surtout, en toute sincérité.

TERROIR

Sol	calcaire très caillouteux et assez pauvre en argiles
Raisins	100 % chardonnay
Vignobles	± 5 ha
Vignes	guyot simple
Densité	6 400 à 8 500 pieds/ha
Age moyen du vignoble	± 20 ans
Rendement	± 40 hl/ha
Vendanges	récolte manuelle

VINIFICATION

Tri à la vigne, pressurage lent, fermentation avec les levures naturelles en fûts et en inox, fermentations malolactiques effectuées. Le vin est mis en bouteille après une filtration légère.

Elevage	14 mois, sur lies fines, cuve inox
SO2 total	± 45 mg/litre
Bouteilles	± 30 000

TYPICITÉ DU VIN

Jean Montanet réalise des vins à la fois précis et brillants. Précision en référence à l'intégration terroir et caractéristiques variétales, et brillance par la texture, l'attaque souple et la finale nerveuse. Le 2007 (comparativement à sa grande sœur 2006) est plus fier de sa fraîcheur et relativement plus humble lorsqu'il est question de richesse, quoique manifestement ouvert à la discussion en ce qui a trait à la tension !

AVEC LE VIN

Avec des huîtres... mais également avec des pétoncles, un tempura de crevettes et un espadon grillé (et un ou deux morceaux de citron).

SAQ	11094621
Format	750 ml
Prix par bouteille	21,95 \$

