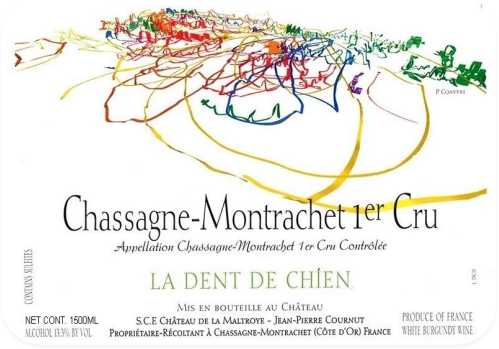
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Château de La Maltroye

Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Dent de Chien »

Blanc - Premier Cru



Château de La Maltroye

Histoire

Le Château et les vignes ont été achetés après la guerre par le grand-père de Jean Pierre qui a pris la succession de son père qui avait déjà donné une grande renommée au Château, entre 1992/1993, après avoir fait plusieurs vendanges et vinifications.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
14 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture organique mais Jean-Pierre se réserve le droit de faire un traitement anti-pourriture.

Les plus du domaine
Des vieilles vignes en général, un travail de la terre très bien fait, et un souci de perfection dans toutes les étapes de la culture, de la vendange et des vinifications.

En quelques mots
La perfection et le souci du détail avec une remise en cause régulière pour optimiser les terroirs et leurs expressions à travers les vins

Les vins
Précis, fruité, minéraux, et une association des bois (fût) et du terroir, comme un chef dans sa cuisine

Vinification
Jean-Pierre s'est doté d'un outil de vinification ultra performant : deux pressoirs pneumatiques, cuves inox de vinification avec pigeage automatique pour les rouges, et thermorégulation intégrée sur l'ensemble des cuves de vinification (rouge et blanc).
- Vin blanc : Pressurage pneumatique, débourbage et début de fermentation alcoolique en cuve à basse température sous thermorégulation puis fin de fermentation en fût. Bâtonnage et

fermentation malolactique en fût sur lie ; premier soutirage à l'air et remise en fût pour la fin d'élevage sur colle. Après 12 mois d'élevage, légère filtration avant mise en bouteille au Domaine.
- Vin rouge : Vendanges égrappées, macération pré fermentaire à froid, contrôle des températures de fermentation par thermorégulation ; élevage en fût de chêne sur lie fine pendant 14 à 18 mois ; filtration légère avant mise en bouteille au Domaine.