

CHASSAGNE-MONTRACHET 2021

Domaine Regnard



Situation : Basé à Sampigny-les-Maranges, le domaine Regnard représenté par Florian, 4ème génération de viticulteur de la famille, exploite 17 hectares répartis sur la Côte de Beaune, des Maranges jusqu'à Chassagne-Montrachet.

Les vignes du domaine se plaisent sur des sols brun, composées de marnes calcaires et nourrissent la richesse, la complexité et la diversité des vins. Florian a pour ambition de présenter des vins de qualité qui laissent exprimer la typicité de chaque terroir.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire, vignes de 50 ans.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : Encore bien jeune aujourd'hui, le vin séduit par l'élégance de son bouquet où se mêlent des notes fumées évoquant la pierre frottée, des épices entre genièvre et poivre noir, les fruits noirs frais (on pense à la myrtille), mais aussi la cerise et la confiture de framboise.

En bouche, l'entame offre une matière assez ample, mais très souple et bien mûre. Les tanins sont fins et se fondent désormais parfaitement dans un noyau gourmand de baies et fruits rouges frais, aux accents acidulés. La finale possède une belle vibration crayeuse et épicée, et une allonge conséquente.

Quelques Accords : un canard au sang, une pintade rôtie, un rôti de boeuf aux trompettes de la mort...

