

BATARD MONTRACHET GRAND CRU



I villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet condividono Montrachet e Bâtard-Montrachet. Chevalier sur Puligny e Bienvenues, Criots sur Chassagne. Sono i Grands Crus più meridionali della Côte-d'Or, tra Meursault (a nord) e Santenay (a sud).

Appare nel Medioevo, ad opera iniziale dell'abbazia cistercense di Maizières e dei signori di Chagny, il Montrachet assume il suo pieno splendore nel 17 ° secolo. Il Montrachet è anche una famiglia di 4 Grands Crus vicini: Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet e Criots-Bâtard-Montrachet (AOC Grands Crus del 31 luglio 1937).

Geologia giurassica (175 milioni di anni). Esposizione a est e sud tra 265 e 290 metri sul livello del mare (Chevalier), tra 250 e 270 metri (Montrachet), tra 240 e 250 metri (Bâtard, Bienvenues, Criots). A Montrachet, terreni sottili su calcare duro, attraversati da una striscia di marna rossastra. Nei terreni Chevalier, sottili e pietrosi: rendine leggere formate su marne e calcare marnoso. In terreni bastardi, più spessi, più argillosi, calcarei marroni sul lato piemontese.

Se le sfumature compaiono nei diversi climi, i tratti sono comuni a loro. L'aspetto visivo è di un bel giallo dorato con riflessi verdi, tendendo all'ambra con l'invecchiamento, il bouquet del Bâtard-Montrachet sprigiona profumi di burro e cornetto caldo, felce, frutta secca, spezie e miele. Non distinguiamo più il corpo e il bouquet, con così tanta struttura e armonia che si fondono in una perfetta unità.

Morbido e fermo, asciutto e carezzevole, avvolgente e profondo, il Bâtard-Montrachet ha tutte le grazie con un carattere inflessibile.

La potenza e la persistenza aromatica di questi vini impongono piatti nobili e sofisticati e una struttura complessa. In breve, buona cucina. Foie gras in patè, ovviamente, ma anche caviale. Aragosta, astice, grandi gamberi selvatici, potenti nel sapore e sodi, anche croccanti al dente, renderanno un meritato omaggio alla

denominazione Bâtard-Montrachet ad equilibrare la sua opulenza. Alla festa parteciperanno anche pesci bianchi, come la coda di rospo. Ma non dimenticheremo le galline allevate all'aria aperta, la cui finezza di carne sarà delicatamente rivestita dalla consistenza cremosa e nobile della denominazione Bâtard-Montrachet.

Con una salsa cremosa di funghi, sarà al meglio, anche su un pezzo di vitello fritto o in salsa, e la lunga e sottile acidità della denominazione Bâtard-Montrachet metterà in evidenza la grande classe.

Temperatura di servizio: da 12 a 14 ° C.