Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot", Louis Latour



À mi-coteau sur l'un des climats les plus réputés de Chassagne-Montrachet, Morgeot illustre toute la générosité des grands Chardonnay de la Côte de Beaune. Cette cuvée de Louis Latour séduit par son fruité exotique, sa texture enveloppante et son remarquable équilibre entre richesse et fraîcheur. Mentionnée sous le nom Morga dès 864, la parcelle tire son nom du latin Margo (« bord » ou « frontière ») car elle se situe exactement sur l'ancienne limite entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, héritée de l'époque gallo-romaine.

Origine: Les vignes âgées d'environ 30 ans reposent sur des sols de glaise et de craie exposés sud-est à mi-coteau. Cette situation privilégiée favorise une maturité optimale du Chardonnay tout en préservant une tension naturelle, donnant naissance à des vins chaleureux, généreux et particulièrement aromatiques. Comparés à leurs voisins de Meursault et de Puligny-Montrachet, les Chassagne-Montrachet sont souvent reconnus pour leur texture plus ample et leur expression exotique plus marquée. Le climat Morgeot en est l'un des exemples les plus emblématiques.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français, dont 50 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour. Cette proportion importante de fûts neufs contribue à la profondeur, à la complexité et à la capacité de garde du vin.

Dégustation: La robe or brillant annonce un vin généreux et expressif. Le nez révèle des arômes de mangue, de pêche blanche et de menthe fraîche. La bouche est ample, moelleuse et persistante, portée par une belle fraîcheur qui équilibre une finale riche et opulente.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Superbe avec un homard grillé, des langoustines rôties ou un filet de turbot sauce beurre blanc. Son caractère ample accompagne également parfaitement le foie gras poêlé, les préparations sucrées-salées ou un fromage de chèvre affiné.