



Monthelie Douhairet Porcheret



Monthelie 1er cru « Les duresses »

Etymologie : Les Duresses dont parties de ces lieux-dits dont on ne trouve encore aujourd'hui pas d'explication originelle.

Situation : Un premier cru de Monthelie à l'opposé des autres, situé entre Volnay et le village. Les Duresses sont de l'autre côté de la vallée, à l'entrée de la faille d'Auxey-Duresses, dans le prolongement des Duresses d'Auxey Duresses. Notre parcelle de MDB est partagée en deux ½ Pinot noir et ½ Chardonnay.

Production : 1400 bouteilles

Caractère :

Les Duresses blanc se présente en lamé or. Une robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle la minéralité profonde d'un vin parfois toasté, spontanément beurre frais. L'âge le porte vers des notes miellées ou poire mûre. Tout en courbe et souvent opulent, son attaque est joliment enlevée. Au palais, le gras s'accorde à son moelleux de façon persistante.

Conseil du sommelier :

La vivacité toute pleine et riche du MDB lui permet d'offrir aux foie gras un grand vin sec. Sa forte minéralité, la subtilité complexe des ses arômes, ainsi que sa grande persistance en fin de bouche le prédestine aux accords de grandes classes. Sa minéralité et sa vivacité donnent aussi une bonne réplique à l'iode.

Température de service : 12 à 16°C

Conservation : 6 à 8 ans et plus selon les millésimes.