



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MONTHELIE AOP « Pierrefitte » Domaine Changarnier

Appellation : MONTHELIE

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Vinification traditionnelle effectuée par les équipements modernes, tels que la presse pneumatique et un système intégré de température contrôlé

Garde : Garde de 5 à 10 ans.

Dégustation : En limite de Volnay, « Pierrefitte » ou « Pièce Fitte » rappelle la présente de Dolmens ou Menhirs, en haut de coteau à près de 325 mètres d'altitude. Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis) et des épices avec une structure tannique soyeuse.

Accords : Velouté et assez ferme, ses tanins doivent s'accompagner de viandes assez rondes en bouche, pourquoi pas avec quelques impressions croustillantes : des volailles rôties, dans la cuisse comme dans le filet, l'agneau rôti, le lapin. Les abats rôtis, tels que les ris de veau, le foie ou les andouillettes grillées sauront apprécier la fermeté du Monthélie, les tourtes à la viande se régaleront aussi de cet accord. Pour le fromage, le brillat-savarin, le brie, le reblochon

Producteur : Les 2 frères Changarnier, Antoine et Claude, descendent d'une longue lignée de viticulteurs. Ils ont repris le domaine familial en 2004 pour perpétuer la tradition alors qu'ils travaillaient tous deux dans des domaines bien différents de la viticulture. Ils s'appuient alors sur Jean-François Chapelle, propriétaire viticulteur à Santenay, pour s'occuper du domaine, assurer les vinifications et l'élevage des vins de la propriété. Depuis le début 2007, c'est maintenant Laurent Goilliot, précédemment viticulteur à Gevrey-Chambertin, qui assure les mêmes fonctions. Le domaine de 7 hectares s'étend sur les communes de Meursault, Monthélie et Auxey-Duresses avec une répartition à peu près égale entre vins blancs et vins rouges. Les vignes sont cultivées avec le souci de faire vivre les sols et d'utiliser de façon appropriée les traitements. Depuis 2007 la vinification est réalisée au domaine avec tous les équipements indispensables dont une table de tri des raisins. Les vins sont puissants et réussis : ils reflètent bien les différents terroirs
