



## Monthélie "Les Crays"

ROU390

### Historique

Arnaud Baillot fait partie de ces grands producteurs issus de la nouvelle génération tels que Charles Ballot (Ballot-Millot), Antoine Jobard du domaine du même nom et Arnaud Mortet (Denis-Mortel) pour ne nommer qu'eux, qui ne se fient pas qu'aux lettres de noblesse du terroir pour créer des grands vins. Culture biologique des vignes, sélection méticuleuse des fûts, vinification avec le moins d'intrant possible et élevage délicat des vins, voici une partie du secret de la création des grands vins d'Arnaud.

### Reconnaissance

|                        |           |                     |                |
|------------------------|-----------|---------------------|----------------|
| <b>Pays</b>            | France    | <b>Producteur</b>   | Arnaud Baillot |
| <b>Région vinicole</b> | Bourgogne | <b>Cépage(s)</b>    | pinot noir     |
| <b>Appellation</b>     | Monthélie | <b>Conservation</b> | 5 à 10 ans     |
| <b>Service</b>         | 15 °C     |                     |                |

### Description

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oeil</b>            | Une magnifique couleur rubis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Nez</b>             | Son bouquet révèle des arômes de baies rouges et noires tels la cerise et le cassis, avec une touche florale de violette et de pivoine évoluant vers des nuances de sous-bois, de fougère et d'épices.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Bouche</b>          | Sa texture est à la fois robuste et soyeuse, soutenue par des tannins délicats.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Accord mets/vin</b> | 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. |

### Commentaires

#### LOCALISATION

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (on dit Month'lie) se situe entre Volnay et Meursault. Exposées sud et sud-est, nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay » ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresses au calcaire argovien et à l'exposition est ou ouest selon les versants.

### En une ligne