

LADOIX 1ER CRU

LES GRECHONS

Maison Louis Max, 2015



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Il faut savoir apprécier et reconnaître un grand vin, et ce Ladoix Ter cru en est un ! La maison Louis Max fait briller son terroir d'exception du climat « Les Grechons ». Au nez, c'est un délice, des arômes de pomme et de beurre suivent ceux de pain grillé pour laisser en bouche, une persistance aromatique digne des plus grands. Une de mes meilleures dégustations du moment !

TERROIR

Le vignoble de Ladoix est situé sur la Côte de Beaune à environ 350m d'altitude, le climat « Les Grechons » tire son nom du patois bourguignon « grava » qui désigne la roche friable, le sable et le gravier. Ces sols laissent facilement passer l'eau et obligent la vigne à plonger ses racines très profondément. Les racines sont plus grandes et nourrissent les raisins de tous les nutriments nécessaires pour former des vins de grandes complexités.

CÉPAGE

Véritable roi en Bourgogne, le chardonnay est le cépage blanc le plus planté de la région. Nous rencontrons souvent des vins composés à 100% de chardonnay,

et ce n'est pas pour rien ! Il est très équilibré et se suffit à lui-même ! Ici, c'est l'élevage en fût de chêne qui lui donne ses arômes de beurre et de vanille, signature du savoir-faire d'exception de la Maison Louis Max !

100%

CHARDONNAY

MILLÉSIME

L'année 2015 en Bourgogne et dans toute la France a été chaude, très chaude. Les vignerons bourguignons ont tiré profit de cette abondance de soleil, ils ont vendangé tôt pour ne pas récolter des raisins trop mûrs, et ainsi garder cette belle acidité, qui fait la réputation des vins bourguignons.

MYVITIBOX

UN VIN, UN DOMAINE



L'histoire raconte que Evgueni Louis Max, le fils d'un vigneron géorgien, tomba amoureux de l'expression du pinot noir et du chardonnay en bourgogne. Il décida de s'y installer au XIXème siècle pour produire des vins d'exception. Aujourd'hui, c'est Stanko Subotic un genevois passionné de vin qui dirige la Maison Louis Max et perpétue ses valeurs d'excellences anciennes depuis plus de 160 ans.



TEMPÉRATURE :
entre 10°C et 12°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Jaune vert



Or vert



Jaune paille



Doré



Vieil or



Ambré



Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits blancs, empyreumatique, épices

ARÔMES :



ananas



pomme



beurre



vanille



brioche



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ :

absent iodé

GAZ CARBONIQUE :

absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE :

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Une médaille de homard
- Blanquette de veau
- Epoisses
- Un ananas rôti

