

# Domaine du Mortier Viré-Clessé "fût de chêne" 2017 blanc sec



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandieux (MORTIER)

Millésime: 2017

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cuvée Fûts de Chêne

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MORTIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine du Mortier Viré-Clessé "fûts de chêne" blanc sec 2017 :**

Voici un **Viré-Clessé** au nez discret d'agrumes et de fruits jaunes, vanillé par son élevage en fûts. Une attaque bien vive mais pas agressive, qui s'arrondit parfaitement en bouche avec une belle complexité et une persistance aromatique typique d'un bon chardonnay, grâce à un **élevage en fûts** de 9 mois. Sur la fraîcheur de son sobre élevage, en 2018-2019, il est merveilleux !

Il s'agit de la cuvée de prestige (donc de garde) du domaine. Produite initialement par intérêt personnel pour quelques habitués historiques et de nombreux voisins "qui savent", sans oublier la famille, notamment un frère pour qui la cuisine est la pièce principale de la maison !

**Très beau millésime 2017**, épargné par la grêle et le gel. C'est un bon amalgame entre les riches et exceptionnels 2015 et les plus discrets 2016, qu'il surclassera dans le temps. Sa

---

caractéristique principale est l'équilibre et la séduction immédiate, avec une très belle tension, avec toujours cette rondeur "chardonesque" (et légèrement boisée, incontournable pour un bon Bourgogne) qui nous oblige à rester fidèles à cette région dont les prix nous font toujours un peu peur. Heureusement, de simples vignerons amoureux de leur métier continuent à nous faire plaisir à des prix accessibles. *Pourvou qué ça dure !*

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Description brève du produit :**

Très joli nouveau millésime 2017 pour cette découverte dont nous sommes très fiers depuis maintenant quelques années. Un bon intermédiaire entre les chaleureux 2015 et les discrets 2016. Très bel équilibre.