

# ARMAND HEITZ

*Le terroir sans filtre*

## Chevalier-Montrachet Grand Cru

---



**Histoire et tradition :** les grands crus de la colline du Montrachet constituent maintenant un patrimoine que nous devons entretenir pour le transmettre à notre descendance. C'est avec beaucoup de fierté que nous cultivons cette parcelle exceptionnelle.

**Sol :** la roche mère est très peu profonde sur cette partie du coteaux. Les sols sont caillouteux et pauvres en matière organique. Les rendements sont faibles et les vins sont d'une densité et d'une longueur rare.

**Garde :** 10-15 ans

**Température de dégustation :** 10-12°

**Appellation :** Chevalier-Montrachet Grand Cru

**Cépage :** chardonnay

**Plantation des vignes :** 1952

**Surface :** 0.0966 ha

**Rendement :** 45 hl/ha

**Type de culture :** bon sens agronomique

**Élevage :** 11 mois

**Taux de fûts neufs :** 20 à 40 %

---

### Notes de dégustation :

« Un petit supplément au nez comparé aux autres vins. Quelque chose de floral mais basé sur la minéralité. La même impression que pour les Perrières avec une touche en plus. Un vin franc, mais qui s'associe avec une belle finesse. Un grand vin. Un vin à garder, dans le même esprit que les Perrières. Attendre, avec confiance ! »

**Bill Nanson - Burgundy Report 2017**

« Une couleur jaune pâle. Le nez est sur des arômes de biscuits avec un côté beurré mais il va sûrement devenir plus frais en vieillissant. Fruits blancs purs. Présence du fruit importante dans ce vin, qui s'équilibre avec des notes de pamplemousse, mais ce vin doit encore se garder. »

**Jasper Morris - Inside Burgundy 2018**



[www.armandheitz.com](http://www.armandheitz.com)

# ARMAND HEITZ

*Le terroir sans filtre*

## Chevalier-Montrachet Grand Cru

---



**Appellation :** Chevalier-Montrachet Grand Cru

**History and tradition :** the « Grand Cru » of the Montrachet hill are now a heritage that we must maintain to pass on to our descendants. It is with great pride that we cultivate this exceptional plot.

**Soil :** the mother rock is very shallow on this part of the hillside. The soils are rich of rocks and poor in organic matter. Yields are low and the wines are of a rare density and length.

**Cellaring potential :** 10-15 years

**Serving temperature :** 10-12°

**Grape variety :** chardonnay

**Vine Planting :** 1952

**Surface :** 0.0966 ha

**Average yield :** 45 hl/ha

**Type of cultivation :** good agronomic sense

**Maturation :** 11 months

**New oak barrels rate :** 20 to 40 %

---

### Tasting notes :

« A little extra on the nose, something floral but based in minerality. Ouch not oof – the same impact as the Perrières except more of everything. A direct wine but melting at the same time with fine flavour. Grand Vin – to wait for and with the same personality/esprit as the Perrières – wait, with confidence ! »

**Bill Nanson - Burgundy Report 2017**

« A pale yellow colour, the nose is biscuity and buttery but will surely freshen up later. Pure white fruit beneath. There is significant weight of fruit here, balanced by grapefruit notes, but the wine has not come into focus yet. »

**Jasper Morris - Inside Burgundy 2018**



[www.armandheitz.com](http://www.armandheitz.com)