



## CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Luchets [ 0,3605 Ha ]

## CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Les Luchets, du latin «Lucus», bois sacré, bénéficie d'un sol structuré et poreux, à dominante argilo-calcaire, chargé en fer, caractérisé par sa couleur rouge. Leur exposition Est, leur altitude, combinée à l'âge des vignes (plus de 80 ans !) confère au vin beaucoup d'équilibre. Cette vigne ayant été plantée en 1936, les rendements sont très aléatoires : nous ne produisons donc ce vin que lorsque Dame Nature nous le permet !

## PRODUCTION

Environ 1300 bouteilles sont produites par millésime.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourageage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 25% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 15 à 18 mois, le vin des deux climats est assemblé et préparé pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

## PROFIL GUSTATIF

La parcelle des Luchets, avec ses vieux ceps, exprime toutes les subtilités du Chardonnay. La robe dorée est limpide. Au nez, une grande précision aromatique révèle de fins arômes de fleurs blanches.

Ce vin est en bouche d'une grande finesse et complexe. Sachez l'attendre, vous le découvrirez alors dans toute son harmonie...

## HARMONIE GASTRONOMIQUE

La complexité de ce vin se révélera avec un turbot au beurre blanc ou des écrevisses à la nage.

# MEURSAULT

*Les Luchets  
Vieilles Vignes*

*« Un vin d'une  
grande  
complexité  
aromatique :  
Sachez  
l'attendre ! »*

