



MEURSAULT

« Un Meursault gourmand, grâce à la complémentarité de deux climats. »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Crotots [0,1157 Ha] & Les Grands Charrons [0,1450 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Les Crotots, qui signifie «creux» en Bourguignon, est un lieu-dit situé sous le Porusot. Les Grands Charrons, se situent le long de la voie romaine qui reliait Puligny à Auxey. Ces deux climats à dominante argilo-calcaire ont été plantés il y a une quarantaine d'année.

PRODUCTION

Environ 1800 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. Ces deux climats sont très similaires en terme de maturité et sont en général vendangés le même jour. 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 débouillage : 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 20% 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 16 à 18 mois, le vin est préparé pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

L'assemblage de ces climats donne un bel équilibre à ce vin. La robe or pâle confirme un très jolie maturité de raisins. Au nez des notes de fruits secs s'associent à quelques senteurs minérales. En bouche, l'attaque est nette, la matière ample et équilibrée.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin accompagnera volontiers un poulet à la Gaston Gérard, et sera parfait sur un apéritif dinatoire.

