



# Meursault

## « Vieilles vignes »

---

**Sols** : Le vignoble trouve son excellence sur des marnes calcaires. La vieille roche calcaire callovienne et la roche marneuse argovienne se partagent les crus.

**Climat** : Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. La flèche du clocher semble l'œuvre des fées : son aiguille en pierre culmine à 53 mètres de hauteur. Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1937.

**Exposition** : une exposition qui oblique du levant au midi.

**Cépages et conduite** : 100% Chardonnay . Vignes âgées de plus de 50 ans.  
Densité de plantation 10 000 pieds/ha. Taille en Guyot, palissée à 1m10 avec 2 niveaux de fils releveurs.

**Méthode de vinification** : La vinification en Blanc débute par un pressurage doux des raisins issus de Chardonnay, suivi d'un débourbage et d'une fermentation à basse température durant plusieurs jours afin d'obtenir le fruité et le volupté des Grands Blancs de Bourgogne .  
Elevage en Fûts de Chêne d'1 an en moyenne apport de 20 fûts neuf.

**Dégustation** : Les Meursault vieilles vignes sont une sélection de nos plus vieilles vignes sur la commune de Meursault. Les vins sont équilibré et aromatique Bouquet évoquant l'amande, la noisette grillée, la fougère, verveine ou minéralité, corps gras long en bouche. Il a besoin de maturité.

**Garde** : Garde possible 6 à 10 ans

**Accord mets/vin** : Sa puissance aromatique et son équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité font de lui l'un des grands seigneurs de la Bourgogne, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons. Sans les dominer, il les transcende : c'est le cas des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimes par la texture onctueuse du vin et par sa longue acidité distinguée. Encore mieux : avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec son équilibre vif et souple.

Même le foie gras l'adopte au premier essai. *Alcool 13,50%/ vol*