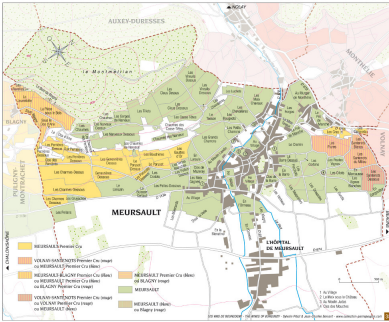




MEURSAULT "Le Limozin" 2017



JEAN-CLAUDE BOISSET



Cépage

100 % Chardonnay

Origine

Dans le prolongement de Volnay, le village de Meursault marque le début des grands blancs de la Côte de Beaune ... Avec près de 400ha de vignes Meursault s'impose comme un incontournable du vignoble bourguignon. L'exposition est quasiment toujours orientée à l'est avec des pentes assez douces. Parmi la trentaine de climats bien situés dans le coteau, certains sont réputés pour produire des « villages » blancs exceptionnels. "Le Limozin" en est un très bel exemple car il révèle autant, voire plus, de consistance qu'un Premier Cru. Comme souvent en Bourgogne les lieux-dits traduisent des présences diverses comme ici un ruisseau : « Le Limozin » vient de « En Limosin », une rivière qui s'écoulait près de ces vignes.

Vinification et élevage

Date de vendanges : 8 septembre 2017. Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longues (jusqu'à 10 mois !).

En cave : élevage de 14 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles : par gravité en janvier 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

Production : 2 400 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Jaune paille et brillante.

Nez : Des arômes d'agrumes intenses, de fumée ainsi que quelques notes d'herbe coupée.

Palais : Un vin concentré, ciselé avec une belle longueur.

Potentiel de garde

5 à 8 ans.



Millésime : 2017

2017, toute l'élégance de la Bourgogne.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Des vins rouges aux couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.