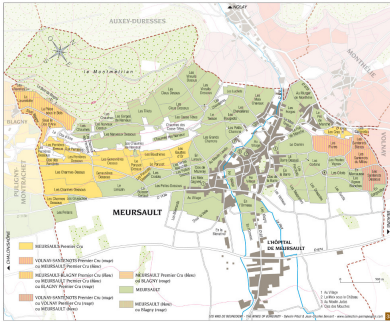




MEURSAULT "Le Limozin" 2013



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 vendange: 2 octobre 2013. Vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg.

En cuverie: pressurage doux en grappes entières pendant 2 h 30. 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 12 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 25 % fûts neufs, bois d'origine française : chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

Mise en bouteilles: par gravité en Septembre 2014, collage à la bentonite, filtration très légère.

Notes de dégustation

Robe: or pâle.

Nez: très complexe, alliance des agrumes et des fleurs blanches.

Bouche: très belle intensité et texture soyeuse.

Accords mets et vins

Beaufort, noix de Saint-Jacques, poulet de Bresse à la crème

Potentiel de garde

7 à 10 ans

Service

14°C



Millésime : 2013

Mis à l'épreuve en 2012, nous espérons une année 2013 sereine. L'hiver s'est attardé en Bourgogne. Le printemps a été marqué par une alternance de périodes douces et de périodes froides et a eu des conséquences sur la vigne, qui reprend son cycle tardivement, avec près de 2 semaines de retard. Début mai, alors que les premiers bourgeons viennent de faire leur apparition, des précipitations extraordinaires s'abattent sur la région. La floraison et la nouaison ne bénéficient pas d'une météorologie plus propice entraînant l'apparition de coulure et de millerandage. La floraison a pu être observée avec l'arrivée de l'été et des températures estivales. En septembre, la douceur ambiante et les pluies régulières favorisent sur certaines baies le développement de la pourriture (Botrytis) dont l'attaque a été limitée par un tri drastique avant l'encuvage. Ce millésime exigeant a demandé beaucoup d'efforts qui sont aujourd'hui couronnés de succès. Les vins dévoilent une réelle pureté aromatique, de belles couleurs et les équilibres sont particulièrement plaisants. Nos vins blancs fruités et équilibrés sont bien structurés. Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés. Nos vins rouges, très fruités révèlent déjà un bel équilibre grâce aux tanins fins et bien présents. La belle longueur en bouche prolonge le plaisir.