

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

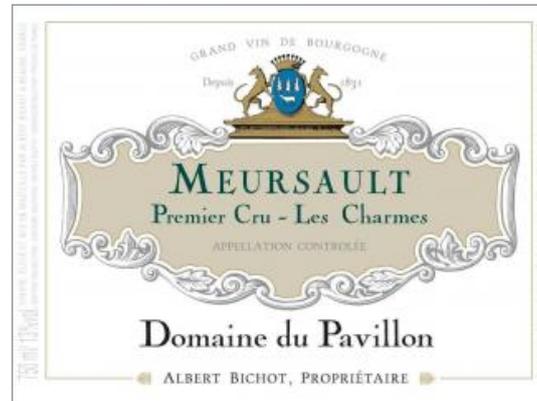
AOC Premier Cru

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

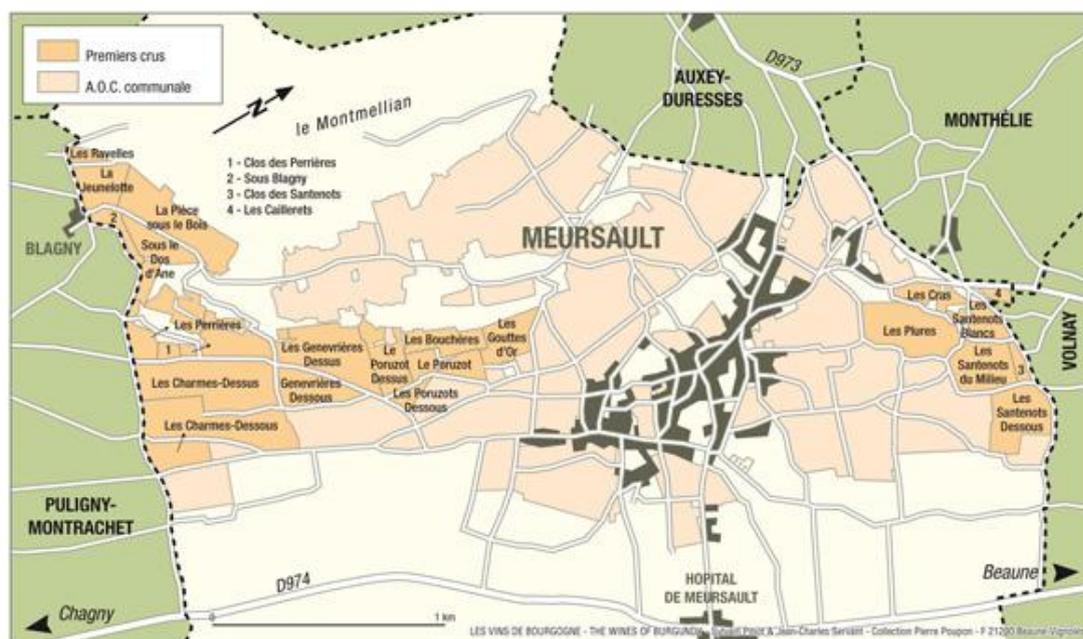
Chardonnay



VIGNOUBLE & TERROIR

Situé en plein coeur de la côte de Beaune en Bourgogne, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne, on l'évoque comme la capitale des grands blancs. La photo des toits de sa mairie aux tuiles vernissées multicolores a fait le tour du monde. Les sols sont argilo-calcaires à marnes blanches, sur coteaux orientés E.S.E. Le premier cru « Les Charmes » est un climat de tout premier ordre, et tutoie aisément les grands crus blancs de Bourgogne. Deux terroirs se distinguent à Meursault. L'un sur un sol argileux, donnant des Meursault sur l'opulence et la générosité. L'autre sur un sol plus fin, donc plus proche de la roche mère calcaire, conduisant à des vins plus aériens, minéraux et ciselés.

Exposée Est Sud Est et située dans la partie « Charmes dessus », notre parcelle de plus d'un hectare a la chance de combiner les deux terroirs, révélant potentiellement ainsi un nectar particulièrement complexe. Encore faut-il le respecter, tant à la vigne qu'en cave.



SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Chardonnay. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre cep, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration aromatique dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible, afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Si nécessaire, les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débourbage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté.

Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne (60% de fûts neufs) dont les origines variées (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), la chauffe sur-mesure et l'âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce terroir privilégié. Réalisée à température de cave par des levures indigènes, la durée des fermentations alcooliques est longue, variant de 3 semaines à 2 mois. Cette durée élevée offre une plus grande complexité aromatique aux vins, au même titre que l'élevage sur lie prolongé dans les fûts soigneusement sélectionnés.

Elevage

Au coeur du Domaine, nous élevons ce vin de façon traditionnelle durant 12 à 15 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs). Au cours de cette période, il gagne en structure et complexité, grâce à la remise en suspension des lies (bâtonnage), la fermentation malolactique et les apports du fût (échanges olfactifs et oxydoréduction).

PLAISIR & PARTAGE

Notes de dégustation

Notre Meursault 1er Cru 'Les Charmes' possède une belle robe dorée digne des grands Meursault. Généreux et charmeur, ce vin révèle au nez des notes de citron confit, d'amandes, de fleurs blanches et de pain sorti du four. La bouche offre une belle matière, enrobée et veloutée sans être pesante avec des nuances de brioche chaude et d'épices. Longue et gourmande, la finale renvoie aux arômes du bouquet.

Accords Mets/Vin

Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés, notre Meursault 1er Cru Charmes s'accordera à merveille avec une poularde à la crème, un risotto aux gambas et aux cep, ou un carpaccio de St Jacques à l'huile de noisettes.

Service & Garde

A servir entre 12 et 14°C.

Ce vin révélera tous ses arômes après quelques années de garde et vous pourrez le conserver entre 7 et 10 ans voire plus.