

MEURSAULT LES MEIX CHAVAUX 2017

Mieux signifie le terrain autour de la maison, le noyau de l'exploitation agricole. Chavaux signifie le vallon en amont de la rivière.



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Terroir orienté nord est situé au nord de la commune de Meursault, à proximité d'Auxey-Duresses. Sol argilo-calcaire traditionnel en partie basse, assez caillouteux et moins profonds en partie haute. Secteur un peu plus tardif que d'autres, protégé par les maisons d'habitation.

Méthode de lutte : Lutte biologique (non certifié)

Vendange manuelle: 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 10,25 ha Altitude : 240-260 m

Age moyen des vignes : 27 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. 100 % raisins foulés

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Meursault de caractère, un peu tendu, disposant d'une excellente acidité. Peu sensible à la surmaturité. C'est un vin séveux et énergique avec beaucoup d'équilibre. Bonne capacité de vieillissement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un risotto de Fregola Sarda, Gambas et compote d'agrumes, volaille de Bresse pochée sauce suprême, Trompettes de la mort

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

