

MEURSAULT LES CLOUS 2024

Le mot Clous est à rapprocher du mot Clos (variante Bourguignonne)



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Le vignoble est à flanc de colline, face à l'est, divisé en deux parties. Il y a beaucoup d'argile dans le sol, mais il est friable par nature, donc facile à travailler. Notre parcelle se situe dans les Clous Dessus à la frontière des Tillets.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 18,35 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

19 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts de 300 et 350L (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin puissant et droit, avec de légères notes de silex. La bouche dévoile une belle minéralité, soutenue par une acidité vive et précise, apportant fraîcheur et tension à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poêlée de panais

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

