

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE 2024

Identifié comme le mot qui exprime le village. Dans la Velle, ce sont les terres juste en bas du village.



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 Clos de la Velle est situé dans la partie haute du terroir de Sous la Velle, attenante au Château de la Velle, magnifique propriété du XIIIème siècle. Le sol est riche et profond mais repose sur une base rocheuse permettant un bon drainage et le travail du sol en toute saison.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,05 ha
Altitude : 235-240 m
Age moyen des vignes : 40 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

Nez puissant et expressif, marqué par les fruits du verger. Bouche élégante et enveloppante, avec une belle matière. La finale, persistante, révèle un boisé bien intégré et contribue à un ensemble harmonieux et équilibré.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des roulades de veau aux feuilles de céleri, tagliatelles aux truffes et foie gras, blanquette d'agneau à l'oseille

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

