

MEURSAULT 1ER CRU SOUS LE DOS D'ÂNE - RÉCOLTE DU DOMAINE 2024

Le tumulus de pierres extraites des vignes de ce secteur peut faire penser au dos d'un âne avec le reflet de la lumière. Il peut évoquer tout simplement un mouvement de terrain ou son relief.



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

Vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 5,03 ha

Altitude : 300-350m

Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts - 25% de fûts neufs et fûts de 228, 350 et 450 Litres

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez élégant où les arômes de fleurs blanches et d'agrumes dominent. La bouche se caractérise par une belle attaque sur la fraîcheur avec des arômes de zestes de citron qui apportent un côté salivant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huîtres ou une volaille avec une sauce aux oignons.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2027-2036

