

MEURSAULT NARVAUX 2019

Ce mot est issu du latin "vallis" (vallée), un val, des vaux!



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Assemblage de différentes vignes dans le terroir de Narvaux (Dessous et Gorges), situées au dessus des 1ers crus Genevrières et Poruzots. D'exposition plein Est et pentue, la vigne repose sur un sous-sol de roches dures, de type Comblanchien. Terroir qui produit des vins structurés et riches.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 16,22 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 41 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style allie à la fois puissance et finesse sur une matière généreuse, une bouche pure, longue et complexe. Un vin avec une grande capacité de vieillissement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des poissons fins en papillotes ou poêlés au beurre.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

