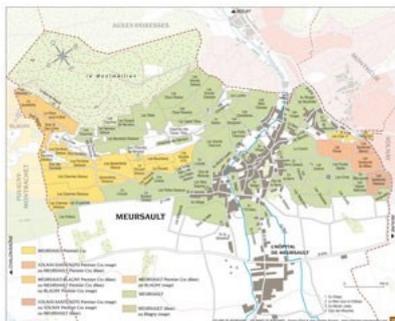


MEURSAULT PREMIER CRU « LE PORUSOT » 2016

BOUCHARD AÎNÉ & FILS

BEAUNE



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Robe : bel or jaune aux reflets émeraude.

Nez : des notes minérales de silex se mêlent à la vanille avec une touche de fruit cuit.

Bouquet : l'attaque est ronde avec beaucoup d'élégance et, en parallèle, une certaine vivacité et une minéralité qui lui donnent de la fraîcheur. On y retrouve les notes vanillées apportées par un boisé raffiné.

Accords mets et vins

À déguster pour un apéritif luxueux en compagnie de toasts au foie gras. Ce grand blanc de Bourgogne accompagnera également à merveille les crustacés, les fruits de mer et de beaux poissons grillés ou en sauce.

Service

Servir idéalement à une température avoisinant les 14°C.

Potentiel de garde

Ce vin peut être aisément conservé de 5 à 7 ans en cave, dans de bonnes conditions.

Origine

La gamme "Terroirs de Bourgogne" est une sélection de villages réputés, portant le nom d'un climat ainsi que les Premiers et Grands Crus de la Bourgogne. Ces vins ne sont produits qu'en quantités limitées.

Au cœur du « triangle d'or » de la Côte de Beaune, au nord de Puligny-Montrachet, se trouve le village de Meursault. C'est là où se trouvent les Chardonnays parmi les meilleurs du monde. « Le Porusot », qui désigne en vieux français une parcelle pierreuse, s'étend sur 11,42 ha. On y trouve en abondance des marnes blanches propices à l'expression de ce cépage.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles. Tri et pressurage à réception puis vinification et élevage en fûts de chêne (30% de fûts neufs), sur lies et durant 12 mois.



Millésime : 2016

Fluctuat nec mergitur...ainsi pourrait-on se représenter notre chère Bourgogne depuis quelques années! Malmenée par les conditions climatiques, mais toujours capable d'en tirer le meilleur avec des vins d'une qualité remarquable. Et le millésime 2016 en sera encore une belle preuve s'il en faut !

Tout a commencé par un hiver d'une grande douceur...d'une trop grande douceur peut-être dira-t-on avec le recul. C'est d'ailleurs l'hiver le plus chaud que nous ayons connu depuis 1900, avec des écarts de température dépassant les 100% par rapport aux normales de saison. A cela s'ajoute des précipitations excédentaires, touchant surtout la Côte d'Or, et par conséquent un manque d'ensoleillement particulièrement important.

Les températures hivernales arriveront finalement avec 3 mois de retard, à partir de mars, mais ne s'installeront pas car le débourrement s'observera au début du mois d'avril. Et alors que le printemps s'installe, il amène avec lui son lot de catastrophes : d'abord un orage de grêle dans le sud du Mâconnais ; puis une nuit tragique de gel le 26 avril touchant le vignoble du Grand Auxerrois jusqu'au nord de la Côte Chalonnaise ; et enfin encore deux orages de grêle les 13 et 27 mai dans l'Yonne qui laisseront Chablis particulièrement meurtri, avec un potentiel de récolte presque anéanti.

Jusqu'à l'arrivée de l'été, nous avons vécu des heures sombres, espérant que la vigne retrouve un second souffle. Avec de forts écarts d'une parcelle à l'autre, la reprise du cycle végétatif s'opère. Les premières fleurs apparaissent tardivement à la mi-juin, mais les températures élevées engendrent une floraison rapide.

A partir de juillet, les extrêmes climatiques s'inversent : les températures sont au-dessus de la normale et l'ensoleillement largement excédentaire. Cette situation perdurera jusqu'à fin octobre, permettant une bonne maturation des raisins.

Les vendanges débutent le 20 septembre et s'étendent sur un mois, les excellentes conditions climatiques permettant de vendanger chaque parcelle au meilleur moment.

Au final, ce sont des raisins d'une très belle qualité qui ont été récoltés. Et si les secteurs touchés par la grêle et le gel ont peu ou pas donné de récolte, les secteurs épargnés ont offert de beaux rendements.

Le potentiel qualitatif de ce millésime s'est très vite confirmé pendant les vinifications. De l'équilibre, de la structure, beaucoup de fraîcheur et de finesse seront la signature de ce millésime né dans la douleur.