

Meursault Le Limozin 2018

Dans le prolongement de Volnay, le village de Meursault marque le début des grands blancs de la Côte de Beaune ...

DÉGUSTATION

La robe est jaune dorée. Le nez vous séduira avec ses arômes de citron, d'acacia, associés à des notes subtilement miellées et fumées. Au palais, le vin est charmeur et d'une grande élégance !



ORIGINE

Avec près de 400 ha de vignes Meursault s'impose comme un incontournable du vignoble bourguignon. L'exposition est quasiment toujours orientée à l'est avec des pentes assez douces. Parmi la trentaine de climats bien situés dans le coteau, certains sont réputés pour produire des appellations villages blancs exceptionnels.

"Le Limozin" en est un très bel exemple car il révèle autant, voire plus, de consistance qu'un Premier Cru. Il est d'ailleurs lové entre deux prestigieux climats classés en premier cru "Les Genevrières" et "Les Charmes".

Comme souvent en Bourgogne les lieux-dits traduisent des présences diverses comme ici un ruisseau : « Le Limozin » vient de « En Limosin », une rivière qui s'écoulait près de ces vignes.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay
Type de sol : majoritairement limoneux.
Exposition : sud-est
Surface du contrat : 0,9641 ha
Taille de la vigne : Guyot
Rendements de la vigne : 61 hL/ha
Age moyen de la vigne : 45 ans.

VINIFICATION

Récolte : 4 septembre 2018.
Vendanges manuelles. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.
En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C. Le moût est ensuite mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies.
Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Meursault Le Limozin 2018

Dans le prolongement de Volnay, le village de Meursault marque le début des grands blancs de la Côte de Beaune ...



ELEVAGE

Elevage : 14 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30% fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : en décembre 2019, vin collé à la bentonite, filtration très légère.
Nombre de bouteilles : 7 841.

MILLÉSIME

2018 , abondance et excellence

Après un hiver très (trop) doux, le millésime a été marqué par deux périodes contrastées. Un printemps ensoleillé et doux totalement épargné par le gel mais avec quelques orages localisés et épisodes de grêle, parfois importants, comme sur certaines parcelles de la Côte de Nuits, touchées fortement en juin. Puis, l'été très sec et très chaud a provoqué des blocages de maturité par endroit. La vendange précoce, exceptionnellement abondante et l'état sanitaire irréprochable a offert tout le potentiel pour engendrer des vins d'une grande finesse.

Garde : 5 à 10 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET