



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 (XVIII^{ème} 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, brillant.

Nez : Tout en élégance et finesse, un bouquet sur les fruits jaunes et des notes de fruits secs.

Palais : Rond et dense en bouche avec un très bel équilibre entre onctuosité et minéralité. Un grand vin racé.

Accords mets et vins

Ce grand blanc de Bourgogne accompagnera parfaitement un beau poisson à la nage ou en sauce, les crustacés, un saumon fumé ou un feuilleté d'escargots. Coté fromages, il se mariera parfaitement avec un vache frais ou encore un beau morceau de Comté.

Service

Entre 12°C et 14°C.

Potentiel de garde

Ce grand Bourgogne blanc se conservera de 8 à 10 ans en cave dans de bonnes conditions.

Origine

Appellation communale, de la Côte de Beaune, récoltée sur les parties délimitées du village de Meursault. L'appellation couvre environ 410 hectares et produit 95% de vins blancs, qui font partie des meilleurs de Bourgogne. Le village forme d'ailleurs avec ceux de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, cette zone que l'on nomme "Le Triangle d'Or" et réputé produire les meilleurs vins blancs qui existent. Ici, le Chardonnay trouve un terroir parfait, en pente douce et d'une exposition idéale au levant ou au midi, composé de calcaire et de marnes. Environ 30% de la surface d'appellation est classée en 1er Cru, composés de 19 climats différents.

Vinification et élevage

Les raisins ont été pressés lentement, près de 2h, en vendange entière et dans un pressoir pneumatique de manière à obtenir un moût de la meilleure qualité possible.

Dans une démarche de recherche de pureté aromatique, les moûts ont subi un débouillage de 24h pour éliminer les plus grosses impuretés avant d'être entonnés pour la fermentation alcoolique.

Les lies ont été remises en suspension une fois par semaine par bâtonnage pour développer la rondeur et le potentiel aromatique.

Le vin est ensuite élevé en fût de chêne durant 16 mois, avec une proportion de 20% de fûts neufs qui apportent des arômes légèrement toastés ainsi que de la rondeur.

Millésime : 2017

En 2017, la Bourgogne a tiré son épingle du jeu, tant au niveau de la qualité que de la quantité.

Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, 2017 a permis de retrouver des volumes de récolte satisfaisants. Mais pas seulement ! Les vins ont très vite donné envie de découvrir ce millésime élégant.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle a profité pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges.

Tout s'est ensuite enchaîné facilement.

Dès la mi-juin, les parcelles étaient en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime s'est alors confirmée. Quelques épisodes caniculaires durant l'été ont alterné avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation s'est déroulée sur un bon rythme.

Fin août, les premiers raisins ont été récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se sont poursuivies jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation des parcelles.

La qualité sanitaire des raisins était exceptionnelle, rendant le tri anecdotique. L'enthousiasme était général compte tenu d'une récolte à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes très satisfaisants.