

# MEURSAULT - BOUCHÈRES PREMIER CRU

Le mot « bouchot » en bourguignon signifie "buisson" ou "petit bosquet". A l'époque, la présence de buisson servait à caractériser les lieux-dits. Dans celui-ci, qui est l'un des plus petits de Meursault, la roche y est tellement présente qu'il n'y a que des buissons qui y poussent, d'où son nom.

Notre parcelle de chardonnay plantée dans les années quatre-vingt-dix, de 0.61 hectare, est située au-sud-ouest du village et est exposée sud-est. Le terroir se caractérise par une forte pente et des terres peu profondes où la roche n'est jamais très loin. Les vignes bénéficient d'un sol argilo-calcaires, très pentu et très pierreux, avec une terre blonde.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

## VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.



## DÉGUSTATION -

Le nez reconnaît le grand de Meursault : un bouquet où se fondent les notes de citrons confits, de lauriers, de fines herbes et d'iode, en contrepoint de quelques notes boisées. On ressent beaucoup de distinction.

La bouche révèle un Meursault tendu mais sensuel qui étend son gras fruité avec autant de plaisir que de noblesse, beaucoup d'équilibre. De jolis amers dynamisent la finale et l'on pense alors à cuisiner des poissons rares, de roche, et des volailles de fête.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.