

MEURSAULT LES MEIX CHAUAUX

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

La vallée supérieure d'un ruisseau se nommait, autrefois, « chef val », de plus, « meix » représente, en latin, une maison rurale. La parcelle est située au levant, à mi-coteau, elle se trouve en bordure immédiate du village de Meursault juste au-dessus du ruisseau des clous.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1970 de 0.50 hectare, à l'exposition Nord-Est permet d'obtenir des Meursault assez vifs. Elle a un sol argilo-calcaire très peu profond, très caillouteux et elle draine aisément l'eau. De plus, grâce aux Combes d'Auxey-Duresses, qui se trouvent dans le prolongement direct de la parcelle, il y a un maintien des températures plus fraîches.

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 -



Nez majestueux où la pierre apparaît comme en transparence dans le filtre acide des fruits. Les notes de caillou font de l'ombre à un jardin de citronniers, le bouquet est très pur, et quelque chose de rayonnant. La bouche reprend l'aventure odorante et la poursuit avec vigueur : immense élan de fraîcheur qui se conclut salinité, la rétro-olfaction fait remonter du poivre blanc et des herbes aromatiques. Le vin est lancé, long, en contact avec la pierre et il a quelque chose de vibrant. Il attend les poissons nobles et les grands cuisiniers !



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