

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2018

Historique !

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

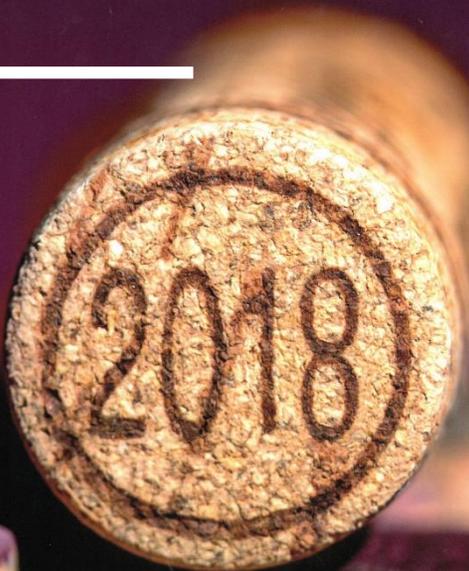
RENCONTRE

Marc Colin
Bernard Mollard
Bernard Morey

Les compères

DÉGUSTATION ÈVÈNEMENT

Albert Grivault
Clos des Perrières
de 2017 à 1928



GASTRONOMIE

Château de
Vault-de-Lugny
*L'Île Maurice
en Bourgogne*



Emmanuel Escutenaire, maître de chai.

Valeur sûre

CHÂTEAU DE MEURSAULT

C'est une sorte de tour de force que réalise chaque année le Château de Meursault, en produisant des vins d'un excellent niveau sur l'ensemble des appellations qu'il exploite, représentant 65 hectares dans la Côte de Beaune. Le domaine, géré par Stéphane Follin-Arbelet depuis 2012, en collaboration avec Emmanuel Escutenaire, maître de chai, en charge des vinifications et de l'élevage, a obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Il s'engage actuellement dans la conversion en bio, avec des objectifs ambitieux. « Notre ambition est de passer en bio les deux tiers de nos 65 hectares dès cette année, et d'arriver rapidement à la totalité du vignoble » explique Emmanuel Escutenaire. Le maître de chai se montre particulièrement fier de la réussite des 2018 : « 2018 est une très grande année dans les deux couleurs. Il y avait deux conditions à respecter pour produire de grands vins, maîtriser les rendements et vendanger à maturité optimale. Nous avons produit moins de quarante hectolitres par hectare en rouge et moins de cinquante hectolitres par hectare en blanc et les analyses conduites deux fois par semaine sur nos 85 parcelles nous ont permis de récolter au meilleur moment ». Avec 20 000 visiteurs par an, le château figure aussi parmi les hauts lieux de l'œnotourisme en Bourgogne. Ne manquez pas la visite des caves du XV^e, et la vinothèque riche en millésimes anciens.

CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Beaune rouge Récolte du domaine - 17,5

Robe intense. Arômes fins de fruits rouges et noirs, de réglisse... Le vin est typé beaune à 100% : tendre, enrobé, gourmand, soyeux, avec de la chair et du corps. Superbe village !

Beaune premier cru rouge Grèves

Les Trois Journaux - 17

Issue d'un hectare de vignes environ (1 journal = 33 ares), cette magnifique cuvée exprime des arômes riches et raffinés de fruits noirs, de fleurs... Le vin est à la fois tendre, enrobé et intense, avec beaucoup de classe.

Beaune premier cru rouge Les Toussaints - 17

Le château a (re)lancé cette cuvée parcellaire en 2016 seulement et le succès est déjà là... Robe grenat, intense. Arômes riches de fruits noirs, sur un fond minéral, fumé... Le vin est concentré, ferme, racé. Beau potentiel !

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Peuillets - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes concentrés, précis, de cerises noires, de myrtilles... Bouche riche, grasse, soyeuse, longue et harmonieuse.

Pommard Les Petits Noizons - 16,5

Le château a partout produit un grand millésime 2018. Nouvelle illustration avec ce superbe pommard aux arômes riches et précis de fruits noirs, d'épices. Le vin est concentré, juteux, charnu, soyeux et très long.

Pommard La Platière - 16

Arômes de fruits rouges et noirs, enrobés de notes boisées-vanillées... Le vin est charnu, avec du corps, du fruit et une bonne longueur en bouche.

Beaune premier cru rouge Les Fèves - 16

Arômes riches, délicats de fruits noirs compotés, de fleurs : pivoines, roses... Le vin est tendre, gourmand, généreux, avec de beaux tanins « sucrés ».

Corton grand cru rouge Maréchaudes - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes précis, complexes, de cerises, de myrtilles, d'épices douces... Bouche étoffée, concentrée, réservée, racée. Beau potentiel !

Ladoix rouge Les Chaillots - 15,5

Arômes expressifs, frais, de fruits rouges et noirs. Le vin est charnu, dense, pour un « simple » ladoix village, charnu, croquant et bien équilibré.

Volnay premier cru Clos des Chênes - 15,5

Robe intense. Arômes fruités, floraux, complétés de notes boisées-grillées... Le vin est dense, frais, plein d'énergie, harmonieux et long en bouche.

Pommard premier cru Clos des Epenots - 14,5

Puligny-montrachet premier cru blanc

Champ Canet - 17,5

Arômes riches, complexes, profonds de fruits jaunes et blancs bien mûrs, d'agrumes, d'épices... Le vin est gras, riche, long, bien tendu par la minéralité, élégant. Superbe potentiel !

Meursault blanc Du Château - 16,5

Nez parfumé de notes riches et fraîches de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est dense, gras, comme un bon meursault digne de ce nom, tout en gardant beaucoup d'énergie.

Meursault premier cru blanc Perrières - 16

Arômes fins, purs, complexes : fleurs blanches, agrumes, minéralité... Le vin est bien typé Perrières : plein, gras, riche, long en bouche et tendu comme un arc.

Meursault premier cru blanc Les Charmes - 15,5

Arômes de fruits jaunes et blancs bien mûrs, avec une note épicée... Bouche généreuse, grasse, juteuse et bien équilibrée.

Meursault blanc Le Limozin - 15

