

## MEURSAULT

Un bon accueil avec le générique d'Huber Verdereau : Bourgogne 2006 (millésime chaud, acidité faible)

Les blancs de Bourgogne sont des monocépages de chardonnay. Quatre secteurs de production de très grands vins blancs donnent leur renom aux blancs de Bourgogne. Il s'agit, sans hiérarchie, de Meursault, Chablis, Corton, Puligny-Chassagne.

On compte sur Meursault 350 à 400 ha de vignes, entre 230 et 360 m d'altitude (sommet atteint en direction d'Auxey-Duresses, Hautes Côtes de Beaune). Mais les sept premiers crus de Meursault sont protégés du vent froid en milieu de colline, entre 260 et 280 m d'altitude.

Meursault ne compte pas de grand cru, même si 3 ou 4 terroirs le mériteraient, car le village n'en a pas formulé la demande lors du classement INAO des années 30, la réputation (en blanc comme en rouge) étant déjà assise à cette époque.

La dégustation suivra un classement par millésime et non par hiérarchie de terroir pour ne pas être dérouté...

### Meursault Village, Pierre BOISSON, 2008

- MILLÉSIME : vif ; même dans 10 ans...
  - NEZ : le premier nez est fumé, grillé, le deuxième nez est gras
  - BOUCHE : pamplemousse, citron, en finesse, volume et longueur, dans l'ampleur du chardonnay.
- Boisson s'inspire de Coche Dury, voire de Dauvissat : réduction sur lies, pas de bâtonnage et un élevage long pour épurer le vin.

### Meursault, Les Grands Charrons, Bernard BOISSON 2008

*Les Grands Charrons touchent une parcelle de premier cru, mais restent un terroir plus froid par le vent. Terroir calcaire et marnes argileuses.*

- NEZ : premier nez sur le fruit, acidité citronnée plus marquée au deuxième nez
- BOUCHE : puissance et acidité, de la matière, puis du gras qui prend le dessus sur l'acidité. Bon équilibre.

### Meursault Premier Cru, Clos des Perrières, Albert GRIVALT, 2008

*Terroir monopole de A. Grivault, au sud, fait de 94 ares de sol pauvre, très caillouteux, calcaire sans argile. Il en naît 5000 bouteilles.*

- NEZ : au premier nez, pas de grillé (pas de réduction sur lies), l'élevage ne ressort pas. Au deuxième nez, on trouve à la fois de la brioche, des agrumes et de la minéralité. Peut-être est-il un peu fermé.
- BOUCHE : un fin côté beurré et des agrumes pour un vin droit et long. De l'acidité et quelques amers, un grand toucher de bouche. On peut envisager 20 à 25 ans de garde.

### Meursault Premier Cru, Goutte d'or, Fabien COCHE, 2006

*Le cousin de Coche-Dury... Le premier cru le plus au nord, sur un terroir marneux.*

- PREMIER NEZ : banane mûre !
- DEUXIÈME NEZ : de l'acidité
- BOUCHE : du gras fin, pour un vin plus large, avec plus de volume (cf marnes).

Vin tout à fait bon jeune, mais le potentiel de garde ne fait aucun doute

On ressent ici « l'impression meursault » : une impression d'alcool par le millésime chaud et le volume par les marnes.

### **Meursault Premier Cru des Perrières, Domaine LEROY, 2002**

*Lalou Bize-Leroy est une grande femme de caractère, première biodynamiste en Bourgogne, d'une grande exigence, fille de négociant. Elle fait des microcuvées de tout.*

- NEZ : évolué, un peu truffé puis au deuxième nez l'acidité ressort derrière le côté terreux.
- BOUCHE : vin beurré et citronné, d'une grande longueur, tranchant et puissant. Il rappelle le Clos des Perrières, mais laisse aussi des fruits confits en bouche résiduelle.

### **Meursault, Les Luchets, J.M. ROULOT, 1999**

*Très beau millésime. Un des trois plus grands vigneron de Meursault.  
Terroir haut perché à 350 m*

- NEZ : une pointe oxydative pour un premier nez confit, puis au deuxième nez, le gras de fruits secs (amandes, noisettes) et une pointe de beurre rance.
- BOUCHE : complexité aromatique pour cette bouche acide, énergique et de belle longueur. JM Roulot produit sans doute les vins les plus acides de Meursault, avec peu de gras, ce qui donne vivacité et nervosité

### **Meursault, J.F. COCHE-DURY, 1999**

- NEZ : très fumé, grillé, à la Coche-Dury, réduction sur lies (inspirateur des Boisson)
  - BOUCHE : on retrouve le fumé et on y mêle les agrumes.
- Un vin à attendre 30 ans...