

# Meursault

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

## Zone di produzione

Questo grazioso borgo, dominato dal suo slanciato campanile in pietra alto 57 m, è apparso nel famoso film "La grande vadrouille" con Louis de Funès. Ma è conosciuta soprattutto come la culla dei grandi vini bianchi della Borgogna. Fu a Meursault - e non a Clos de Vougeot - che i monaci di Cîteaux ebbero il loro primo vigneto: fu offerto loro a Natale dal duca di Borgogna nel 1098, anno stesso della fondazione della loro Abbazia.

Il suo terreno argilloso-calcareo è molto sassoso. È senza dubbio uno dei terroir più pregiati dell'AOC Meursault perché combina armoniosamente potenza e finezza.

## Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Su una superficie di 1,20 ettari. L'età media dei vigneti è di 60 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Coltivazione in agricoltura biologica. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina.

## Vinificazione

Dopo la diraspatura le uve Chardonnay vengono pigiate delicatamente a grappolo intero. Affinamento per 16 mesi con 60% di botti nuove con leggera tostatura.

## Note organolettiche

Questo grande vino ha un colore limpido e brillante, oro pallido da giovane, che evolve verso il dorato con l'invecchiamento. Nei primi anni, la sua freschezza floreale (biancospino, fiori di tiglio) sarà più marcata rispetto agli aromi di mandorle e nocchie tostate, burro e miele che caratterizzano così bene il Meursault. Ma qualunque sia la sua età, questo vino si distingue per il suo magnifico equilibrio: grasso ed energico, untuoso e strutturato, è lungo in bocca e di eccezionale intensità aromatica.

## Abbinamenti gastronomici

Tra i candidati naturali ci sarebbero il foie gras, la cui amarezza sarebbe supportata dalla forte mineralità del vino, così come classici più convenzionali come i crostacei (gamberi, aragosta, granchio) la cui polpa forte ma delicata si armonizza con il vino in modo spettacolare. Anche il pollame o il vitello in salsa bianca renderebbero giustizia al vino, così come i formaggi erborinati.

## Formato della bottiglia

750ml

## Temperatura di servizio

10°-12°C