

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2020



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes rehaussés par des notes d'épices Complexe et bien construit. Belle expression du fruit. Texture dense. Belle longueur sur une pointe minérale.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).