



TERROIRS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.
 Cette appellation comporte **21 climats classés en Premier Cru**.
 Commune de production : **Meursault**.
 Les appellations MEURSAULT et MEURSAULT PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Selon les premiers crus et les différents climats (lieux-dits attachés à un terroir), des nuances apparaissent. Le Meursault **blanc** se présente le plus souvent sous une robe or-vert, jaune serin, légèrement accentuée ou or bronze poli selon l'âge. Limpide et brillante, elle s'accompagne souvent de reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mûre. En vin jeune : l'amande et la noisette grillées dans un environnement végétal et floral (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minéral (silex). Beurre, miel, agrumes sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche et gras, à la saveur de noisette friande et joyeuse : l'équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur, déclinant tous les registres de la soie. Long, structuré, il a besoin de maturité. C'est un grand blanc de garde.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : sa puissance aromatique et son équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité font de lui l'un des grands seigneurs de la Bourgogne, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture. Sans les dominer, il les transcende : c'est le cas des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimes par la texture onctueuse du vin et par sa longue acidité distinguée. Encore mieux : avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec son équilibre vif et souple. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.
Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs. Ce que le Chardonnay fait de mieux en Côte de Beaune ! Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. La flèche du clocher semble l'œuvre des fées : son aiguille en pierre culmine à 53 mètres de hauteur. Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098. L'appellation d'origine contrôlée a été instituée en 1937. Meursault produit aussi une petite quantité de vin rouge.

TERROIRS

Les meilleurs terrains se situent autour de 260 mètres d'altitude, selon une exposition qui oblique du levant au midi. L'étage bathonien (jurassique) a rendez-vous avec la Côte. Une nuance de calcaires magnésiens apparaît parfois. Le vignoble trouve son excellence sur des marnes calcaires. La vieille roche calcaire callovienne et la roche marneuse argovienne se partagent les crus.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** essentiellement, cépage **Chardonnay**.
 Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficies en production* :	Récoltes moyennes annuelles** :
1 hectare (ha) = 10 000 m ² = 24 ouvrées	1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Blancs : 383,03 ha (dont 103,43 ha en Premier Cru).	Blancs : 19 838 hl (dont 5 045 hl en Premier Cru).
Rouges : 11,02 ha (dont 1,77 ha en Premier Cru).	Rouges : 542 hl (dont 76 hl en Premier Cru).

* en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Cras, Les Caillerets, Les Santenots Blancs, Les Plures, Les Santenots du Milieu, Charmes, La Jeunellotte ou Blagny, La Pièce sous le Bois ou Blagny, Sous le Dos d'Ane ou Blagny, Sous Blagny ou Blagny, Perrières, Clos des Perrières, Genevrières, Le Porusot, Les Bouchères, Les Gouttes d'Or, Les Ravelles ou Blagny, Porusot, Blagny. Les vins rouges provenant des lieux-dits : Les Santenots Blancs, Les Plures, Les Santenots du Milieu, Les Santenots du Dessous, Les Vignes Blanches constituent ensemble le climat des Santenots et peuvent donc bénéficier de l'appellation **VOLNAY-SANTENOTS** (voir FICHE N° 71).