Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service : 17 à 18°C

Durée de conservation : 7 à 10 ans

Mercurey 1er Cru "Les Saumonts" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Surface : 1,1 hectares
Moyenne d'age : 15 à 60 ans
Sol : argilo sableux
Exposition : plein sud

« Saumont » veut dire « sous le mont ». En effet, ce coteau, au fond d'un cirque, au pied d'une falaise, exposé plein sud est assez unique. Le sol est constitué de débris de la roche délitée, drainant : il apporte une belle élégance et finesse au vin. L'ombre du côteau situé à l'est du cirque maintient une belle fraîcheur dans le sol, et donc dans le vin.

Vinification

Le rendement est rigoureusement limité tout au long des travaux dans le vignoble. Les raisins vendangés à la main sont acheminés en caisses tous les ¾ d' heure maximum au cuvage pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% erraflés avant d'être en cuvaison de 3 à 4 semaines selon le millésime. L'ensemencement en levures est naturel. Pigeages et remontages sont effectués selon la richesse du millésime. La cuvée est élevée 100% en futs de chêne agés de 1 à 5 ans afin de n'utiliser l'apport boisé que comme un exhausteur de la personnalité du terroir. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré en cuve afin de réajuster le potentiel oxydo-réduction et donc de retrouver de la fraîcheur et un équilibre avant la mise en bouteilles 20 à 22 mois après la récolte. En général, la filtration n'est pas réalisée : la turbidité des vins étant très faible, nous pouvons éviter cette étape qui est souvent au détriment des arômes.

Notes de dégustation :

La robe de ce 1er cru est discrète. Le nez exhale des arômes de petits fruits sauvages (framboise, groseille, mûres) et de fleurs. Sa structure bien présente offre une bouche fraîche légèrement acidulée avec des tanins fins et élégants, Il devrait évoluer vers des notes plus épicées en vieillissant. Il est sans doute le plus élégant des crus vinifiés par le Domaine du Meix Foulot.

Mets d'accompagnements

Il pourra accompagner des mets fins comme des viandes rôties, viandes rouges légèrement relevées (agneau, canard), volailles, ou pourquoi pas des poissons gras (lotte, saumon).

Jeune, ouvrez le une heure avant le service et le servir à 17-18°C. Il se gardera facilement 7 à 10 ans.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com