

Lors de cette rencontre, les vins de Bordeaux siégeaient à la même table que ceux de Bourgogne, en l'occurrence ceux du Domaine Meix-Foulot, représentés par Agnès Dewé de Launay.

Encore une fois, je déguste ces vins depuis quelques années. Les chardonnays et les pinots noirs de Mercurey sont des rapports qualité-prix intéressants dans ce monde de vins bourguignons aux prix plus qu'inflationnistes.

De plus, après une dégustation, on en sort un peu moins con. Par exemple, j'ai su ce que signifiait réellement Meix-Foulot. Et non, niais que j'étais, rien à voir avec la famille propriétaire-récoltant-négociante ou je ne sais quoi. Un meix est l'équivalent du mas provençal, soit une maison isolée et entourée de terres. Foulot? C'est le limon présent dans le sol. Vive le monde du vin avec ses petites leçons qui mènent à l'humilité!

Le Domaine consiste en 20 hectares, dont 18 en appellation Mercurey.

**Domaine du Meix-Foulot Mercurey 2013**

**En vente en importation privée chez [La Fontaine Vins et Liqueurs](#)**

**35,25 \$**

La moitié des raisins provient de terres classées en premier cru, le reste en appellation villages. 70 % du chardonnay séjourne en cuve d'acier inoxydable, le reste dans des fûts neufs. Les fleurs blanches et la groseille caressent le nez. En bouche, le beurre, les fleurs, la groseille, le citron, les fruits frais, les fruits tropicaux et la lime donnent un vin minéral et digeste. Excellent!

**Domaine du Meix-Foulot Mercurey 1er cru Les Saumonts 2011**

**À venir à la SAQ**

Un Mercurey du 1er cru Les Saumonts encore tout en retenu. Les arômes de cerise des bois, de thé vert, de framboise, de griotte et d'épices en rétro ont encore besoin de temps avant de démontrer toute leur splendeur. Très bon, mais attendez-le quelques années.

**Domaine du Meix-Foulot Mercurey 1er cru Les Veleys 2010**

**Code SAQ : 11195270**

**35,25 \$**

Un vin plus costaud avec une attaque très acide et très tannique. On goûte par la suite les épices, le thé vert (discret à vrai dire), la fraise, la cerise et l'humus. Un vin costaud comme un Mercurey.

**Clos du Château de Montaigu Mercurey 1er cru 2010**

**En vente en importation privée chez [La Fontaine Vins et Liqueurs](#)**

**45,50 \$ en caisse de 6 bouteilles**

Le clos est sur un faux plat exposé au soleil toute la journée et sur des sols très hétérogènes, explique Agnès Dewé de Launay. Chose certaine, j'aime les bourgognes qui pinotent, vous savez, ce mélange de griotte, d'épices et de fleurs séchées caractéristique des vins de cette région? Le verre révèle des épices, de la griotte, de la cerise, du thé vert et de la fumée. Des tannins assez souples et une longueur importante lui valent mes plus grands hommages.