

## Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault Bois de Blagny - 2018



Le vin est issu d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare, située juste au-dessus du 1er Cru La Pièce sous le Bois : ici, la pente est raide, dépassant à certains endroits 30% de déclivité. Les sols d'argiles blanches sont assez profonds : ils apportent à la vigne de bonnes réserves hydriques, particulièrement bénéfiques sur la succession de millésimes secs et chauds que connaît la Côte d'Or. Ils donnent également au vin une vraie densité de texture. Laurent et Hélène exploitent des vignes assez jeunes, qu'ils ont replantées pour partie en 2006, pour partie en 2011. Soucieux de préserver au maximum fraîcheur et pureté du fruit, ils vinifient les premières en fûts avec à peine 5% de bois neuf, et les secondes, pour moitié en cuve et moitié en barriques.

Si la fin de l'hiver fut marquée par des températures froides et de fortes précipitations, les conditions météorologiques du printemps 2018 étaient exceptionnelles. Une période idéale à laquelle a succédé un été chaud et sec. La campagne des vendanges s'est déroulée sous un beau soleil. L'excellent état sanitaire des raisins, tout comme la qualité de leurs équilibres, a rapidement positionné 2018 dans la cour des grands millésimes de sa décennie, en quantité comme en qualité. La palette aromatique des chardonnays est d'une grande richesse, révélant également des bouches équilibrées, rondes, fraîches et joliment tendues.

Ce vin affiche, une fois carafé, un nez plein d'énergie primesautière, parfaitement aérien. Vous vous réjouirez d'une farandole fraîche de senteurs printanières à laquelle s'accrochent quelques notes de cerfeuil, de chèvrefeuille et de fleurs à tisane comme le tilleul. Une trame calcaire traverse l'espace odorifère, accompagnée par la bergamote et des notes de meringue. Le pas de danse proposé par ce vin d'altitude, à cet instant déjà, est magique lorsque soudain surviennent d'un soubassement de structure insoupçonné les arômes denses, presque épais, de châtaigne fraîche, d'amande, de pêche jaune et de clémentine. On finit sur des notes délicatement iodées et appétentes.

La bouche convoque un peu de cette fraîcheur printanière ressentie au nez. On admire la justesse d'un jus dense, pur et droit. Une véritable ode au plaisir de l'instant. Au palais, on est saisi par la puissance de ce Meursault qui cajole sans engourdir. Une puissance ronde qui ne nuit pas à l'équilibre et s'accompagne de fruits à chair jaune et d'orange sanguine. Le jus du milieu de bouche est joliment bavard, affichant quelques notes pâtisseries, une touche de meringue et un peu de beurre. Le tout reste merveilleusement vif et frais.

Ce magnifique Meursault Bois de Blagny se présentera fort bien sur une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sole meunière. Plus tard, bien plus tard car le jeune a de l'avenir, on n'hésitera pas à associer la matière à la fois ronde et vive de ce vin à un bar ou une barbe accompagnés d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise... Ce simple Meursault "village" est impressionnant!

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault Bois de Blagny - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et printanier : cerfeuil, chèvrefeuille, fleurs et plantes à tisane, bergamote, une touche de meringue, beurre frais, châtaigne, poudre d'amande, pêche jaune et clémentine. Une touche iodée

Bouche : La maturité du fruit est idéale, elle révèle une chair dense, juteuse, avec de la fraîcheur et de la rectitude. Des saveurs gourmandes de fruits à chair jaune, de pâtisseries fines et de beurre frais, relevées d'une touche d'orange sanguine sur la finale.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole meunière. D'ici 3 ans, on n'hésitera pas à accompagner bar ou barbue d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques