

Domaine Marc Rougeot - Meursault Sous La Velle (sans sulfite) - 2022 - blanc



Le terroir de Sous la Velle est bien connu des amateurs des blancs de Meursault. Situé derrière le Château de Meursault, il offre des sols assez profonds donnant au vin densité et profondeur. Ils sont, en outre, parcourus de nombreuses sources souterraines qui contribuent à préserver la vigne de tout stress hydrique et à renforcer cette prodigieuse énergie vitale qu'elle va transmettre au raisin.

La famille Rougeot a la chance d'exploiter ici une grande parcelle de plus de 2 hectares, plantée principalement au début des années 1970. Des vignes conduites avec le plus grand soin, dans le respect des règles biologiques et biodynamiques, initiées par Pierre-Henri, jusqu'à la conversion totale du Domaine.

Ce « village » parcellaire de grande envergure nous démontre de belle manière son ancrage dans ce terroir parmi les plus convoités de Meursault. L'entrée en matière est sobre, comme si le vin se faisait désirer. Quelques tours dans le verre auront suffi à mieux l'appréhender. Le premier nez s'ouvre sur une délicate réduction aux notes légèrement grillées, rappelant sésame ou noisette torréfiés. C'est ensuite que ce Sous la Velle devient pleinement murisaltien. La gourmandise caractéristique des vins de ce climat s'exprime autour du beurre frais, de la brioche toastée et d'une succulente note pralinée.

Au fil de l'ouverture, les fruits juteux jaillissent, comme la pomme Boskoop et la pêche du verger fraîchement cueillie que l'on croque à pleines dents. Le zeste de citron confit laisse entrevoir une belle acidité et de la fraîcheur sur ce millésime 2022 pourtant solaire et précoce.

En bouche, c'est avec beaucoup d'élégance que Pierre-Henri Rougeot interprète la douceur et la sensualité murisaltiennes. Ici tout est maîtrisé : une texture sans exubérance, des fruits mûrs sans excès et un gras sec, signature de Meursault, qui nappe le palais. L'attaque est discrète, elle vient à peine chatouiller les papilles de ces quelques notes de cédrat. On entre d'abord dans un univers de fraîcheur. Très vite les nobles amers des zestes d'agrumes et d'une touche de bâton de réglisse font leur travail, on salive de la suite ! Le vin se détend ensuite de tout son long, plein dans sa texture généreuse mais étirée : on se régale de saveurs briochées et crémeuses, soulignées par un apport en bois parfaitement maîtrisé. Le coing, l'abricot, la cire d'abeille nous régaleront, sans effet de manche ni artifice. L'ananas rôti entre dans la danse pour ne faire qu'un avec une acidité mûre et scintillante. Un pas de deux qui nous emmène gaiement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vers une longue finale aux tanins calcaires particulièrement soyeux. Bref un vin ample et fin, libéré de tout superflu et juste de bout en bout.

A table, il devrait pleinement s'exprimer sur un saumon gravlax et feuille d'aneth, un suprême de volaille, crème et shiitaké. Vous pourrez aussi vous laisser transporter par une dorade royale rôtie en croûte de sel. La chair souple et délicate du poisson, relevée de quelques tranches de citron et d'aromates, se mariera parfaitement à la générosité texturée de cet excellent parcellaire. De beaux moments en perspective.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Rougeot - Meursault Sous La Velle (sans sulfite) - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : gourmand : notes légèrement grillées, sésame ou noisette torréfiés.

Beurre frais, brioche toastée, succulente note pralinée. Fruits juteux comme la pomme Boskoop et la pêche du verger fraîchement cueillie. Zeste de citron confit.

Bouche : texture sans exubérance, fruits mûrs, gras sec, cédrat, nobles amers (zestes d'agrumes, bâton de réglisse), texture généreuse mais étirée, saveurs briochées et crémeuses, coing, abricot, cire d'abeille. Longue finale aux tanins calcaires et soyeux.

Accords mets-vins : saumon gravlax et feuille d'aneth, suprême de volaille, crème et shiitaké, dorade royale rôtie en croûte de sel relevée de quelques tranches de citron et aromates.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique