

Domaine Hubert Chavy

Meursault 1er Cru Les Charmes 2008

Vin : Meursault Blanc 2008

Région : Bourgogne

Appellation : AOC Meursault

Cépages : 100 % Chardonnay

Présentation : Romaric Chavy représente, après son père Hubert, la 7ème génération d'une famille de vignerons. Le patrimoine viticole est l'union des vignes des familles Chavy et Chouet. Le vignoble couvre 13 hectares sur les terres de Meursault, Puligny-Montrachet, en majorité, et de Saint Aubin, Volnay et Pommard. À la limite de Puligny-Montrachet, le domaine possède quelques vieilles vignes de 50 ans sur le terroir des Charmes « du milieu », au sol riche en argiles, constitué de cailloutis et d'alluvions.

Vendanges : Les vendanges sont exclusivement manuelles. Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique afin de contrôler l'intensité et la durée de pressurage.

Vinification : Les moûts sont débourbés à froid pendant 48h et entonnés ensuite. 25% à 50% de fûts neufs, renouvelés par 20aine tous les 4, 5 ans. Élevage de 8 à 12 mois. Les vins sont collés et embouteillés au domaine.

Dégustation : Robe claire. Nez très fin. Le vin est généreux et équilibré par une vive acidité, tendu et subtil. La finale a une belle profondeur et un caractère minéral. Les arômes de retour expriment la maturité du fruit et un fin élevage.

Apogée : 2010 - 2030.

Service : 12° C

Accompagnement idéal : plats sophistiqués à base de crème (poulet à la crème et aux morilles, écrevisses à la nage), foie gras et fromages à pâtes molles (Pont Lévêque, Livarot, Maroilles).

Prix : 2008: 28 € au domaine.

Millésimes disponibles : 2009

