

Domaine Prunier-Bonheur Meursault "Les Clous" blanc sec 2018



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2018

Appellation: Meursault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Clous

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Ce Meursault, appellation prestigieuse de la Côte de Beaune, assume parfaitement l'universalité de son illustre réputation. Riche et long, très réussi en 2018, sa garde potentielle est exemplaire grâce à l'âge des vignes du domaine qui confèrent à cette cuvée une belle complexité. Un beau vin de garde peut-être un peu jeune en 2020.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Ce domaine à taille humaine (8 hectares) perpétue la tradition familiale alliée aux méthodes actuelles. Pour toutes les cuvées, la tenue de la vigne et la méthode de vinification est la même : **labours** pour éviter les traitements chimiques, dégustation quotidienne des baies pour caler la **date optimale de vendanges**. C'est le **calendrier lunaire** qui rythme le travail à la vigne et au chai. Les raisins sont triés une première fois à la vigne, puis sur une **table de tri** vibrante à leur

arrivée au chai. Les **levures indigènes** sont utilisées pour la fermentation (en fûts) et un maximum de 10% de rafles sont utilisées dans la vinification, selon les cuvées et les millésimes. Le cuvage dure 2 à 3 semaines et les vins sont très peu pigés (2 à 3 fois par an). Les vignes ont en moyenne plus de 60 ans.

Commentaires sur ce

Domaine Prunier-Bonheur Meursault "Les Clous" blanc sec 2018

Intégralement élevé en fûts (au quart neufs), ce grand classique de la Bourgogne est aussi un bon rapport prix/plaisir à moins de 50 € (tout est relatif en Bourgogne !). Il sera meilleur à partir de 2022, mais on peut déjà commencer à le déguster si on apprécie la jeunesse du chardonnay encore un peu marqué par l'élevage. Avec le temps, le gras et le brioché exceptionnels de Meursault prendront le dessus, tout en conservant une belle fraîcheur minérale. Bref, un beau Meursault très classique !

Pour les fins connaisseurs de la géographie et des innombrables climats de l'AOC Meursault, "Les Clous" est un lieu-dit situé entre Les Vireuils, les Casse-Têtes et les Tillets, juste au-dessus du village de Meursault.

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

Le climat Les Clous est en prolongement des Narvaux et des Tillets et domine le village sur la 2ème partie du coteau. Le panorama y est superbe et cet emplacement confère au vin une certaine minéralité. On la trouve en montant à St Christophe sur la gauche...

TERROIR

La parcelle est située sur une veine marneuse calcaire avec une importante teneur en argile. Le sol est donc assez pauvre avec une faible épaisseur -de 20 à 30 cm- de terre végétale. L'exposition Sud Est lui permet de tirer le meilleur parti du soleil de son lever jusqu'à midi condition favorable à la minéralité du terroir.

A LA VIGNE

Le domaine conserve les méthodes traditionnelles tout en utilisant des techniques et des outils actuels : taille selon les lunes, application de faibles doses aux moments opportuns. La démarche utilise les fondements de l'agriculture biologique, en employant du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

Cépages : Chardonnay 100%

Age moyen des vignes: 40 ans

VINIFICATION

La vendange est pressée dès son arrivée en cuverie dans un pressoir pneumatique. Après une décantation de 18 à 24 heures, un léger débourbage est réalisé afin d'éliminer les grosses particules de matière et garantir la finesse du vin. La fermentation alcoolique se déroule par la suite en totalité en fûts par action des levures indigènes afin de privilégier les parfums et l'expression du terroir.

ELEVAGE

L'élevage est réalisé en totalité en fûts, dont 20% de neufs. Après 16 à 18 mois, la mise en bouteilles est effectuée. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles...- sont fixées selon les cycles lunaires.

DÉGUSTATION

Ce vin blanc se caractérise par un nez expressif et riche, avec des arômes de fruits blancs notamment.

Marqué par une belle minéralité, la bouche est très structurée et associe un bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur.

SERVICE

Ne le mettez pas au réfrigérateur avant de le servir ! Cela coupe toute son expression. Préférez un seau à champagne avec de l'eau et des glaçons. Servez-le à 12-13°C. Meursault est un terroir de garde mais l'idéal pour consommer un Bourgogne se situe entre 4 et 6 ans d'âge : à ce stade, le vin aura mûri, se sera arrondi sans toute fois perdre ses accents de jeunesse. Bien sûr, il peut se conserver plus longtemps pour les amateurs d'évolution plus marquée.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes blanches et poissons à la crème, il a également la carrure et la fraîcheur nécessaires pour accompagner les cuisines « nouvelle mode » : cuisine épurée japonisante, espumas... Osez-le également sur les soupes et veloutés -champignons, foie gras...