Meursault, Louis Latour



Parmi les grands noms du Chardonnay bourguignon, Meursault occupe une place à part grâce à ses vins réputés pour leur ampleur, leur richesse et leur accessibilité relativement précoce. Louis Latour signe ici une interprétation fidèle de cette appellation emblématique, née sur des coteaux marneux et calcaires qui comptent parmi les plus recherchés de la Côte de Beaune. Le nom Meursault proviendrait de« Marsault », une variété de saule robuste autrefois présente dans la région et appréciée pour son écorce riche en tanins.

Origine: Situé au sud de Volnay et de Pommard, Meursault est la plus vaste commune productrice de vins blancs du sud de la Côte-d'Or. Les vignes âgées en moyenne de 25 ans profitent d'une exposition sud-est idéale ainsi que de sols marneux, calcaires et caillouteux qui favorisent la concentration du Chardonnay tout en préservant sa finesse. Les Meursault sont souvent réputés pour être accessibles plus jeunes que certains grands blancs voisins de Puligny-Montrachet ou Chassagne-Montrachet, tout en conservant une remarquable richesse aromatique.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français, dont 15 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin d'apporter rondeur, structure et complexité aromatique.

Dégustation: La robe or pâle annonce un Chardonnay généreux et raffiné. Le nez dévoile des notes fraîches de fruits exotiques et de vanille, que l'on retrouve en bouche accompagnées de délicates nuances de miel. Ample et puissant, le vin séduit par sa belle longueur et son remarquable équilibre.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Superbe avec un bar grillé, une blanquette de veau traditionnelle ou un homard sauce beurre blanc. Sa richesse aromatique accompagne également parfaitement les noix de Saint-Jacques, les préparations à base d'avocat ou un Beaufort affiné.