Meursault 1er Cru "Charmes", Louis Latour



Parmi les Premiers Crus les plus réputés de Meursault, Charmes est souvent considéré comme l'une des expressions les plus séduisantes et généreuses du Chardonnay bourguignon. Cette cuvée de Louis Latour dévoile toute la richesse d'un terroir reconnu pour produire des vins à la fois opulents, raffinés et remarquablement équilibrés. Le nom« Charmes » ne fait pas référence à l'élégance du vin mais à un ancien terrain pauvre en végétation ou laissé en friche avant sa plantation en vigne.

Origine: Situé au sud du village de Meursault, le climat Charmes repose sur des sols de marnes et de calcaires parfaitement drainés. Ces conditions favorisent une maturation optimale du Chardonnay et expliquent le style opulent, ample et particulièrement fin qui a fait la réputation de ce Premier Cru. Meursault ne possède aucun Grand Cru, ce qui renforce encore le prestige de ses meilleurs Premiers Crus. Parmi eux, Charmes est régulièrement cité comme l'un des climats les plus fins et les plus complets de l'appellation.

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 50 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin d'apporter profondeur, structure et complexité aromatique.

Dégustation: La robe jaune pâle brillante annonce un vin de grande distinction. Le nez révèle des notes de noisette grillée et de cire d'abeille. La bouche est ample, séveuse et profonde, développant des arômes de noisette fraîche, de fruits mûrs et de délicates touches grillées qui s'étirent vers une superbe finale saline.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Magnifique avec une bouchée à la reine, un quasi de veau rôti ou un brochet sauce beurre blanc. Sa richesse aromatique accompagne également parfaitement les morilles à la crème, une poularde fermière ou un vieux Comté affiné.