Meursault “Les Narvaux” – Philippe Bouzereau – Meursault, Bourgogne

Château de Citeaux

A l’abri de l’église de Meursault, les grilles de la propriété s’ouvrent sur un clos de vigne, monopole du domaine Philippe Bouzereau. C’est au coeur de cet écrin, au pied des vignes et du château de Cîteaux, que prend place le domaine. D’Aloxe Corton au nord, à Chassagne-Montrachet au sud, ce sont de multiples petites parcelles qui composent la mosaïque de nos vins.

Le travail de la vigne est une tradition familiale depuis 9 générations. En 2006, Philippe Bouzereau fils prend à son tour la tête du domaine pour perpétuer le savoir-faire dans l’élaboration de grands vins de Bourgogne.

« **Nous n’héritons pas de la terre de nos parents, nous l’empruntons à nos enfants** ». Saint Exupéry

Conscients de l’impact qu’engendre le travail de la vigne sur les terres et la biodiversité, les interventions sont minimisées au maximum. Ainsi, le domaine est conduit en lutte raisonnée pour maîtriser les maladies et veiller à la bonne qualité des raisins. Des engrais organiques à base de compost sont utilisés et les labours à la place des désherbants quand les conditions climatiques le permettent, pour une viticulture respectueuse de l’environnement. Tout au long des saisons, le travail manuel est réalisé de façon traditionnelle, avec une grande minutie pour préserver la plante et sa pousse naturelle.

Lieu-dit : Les Narvaux

Cépage : Chardonnay, parcelle de 0,62 hectare de vignes plantées entre 1952 et 1973

Sol : Sol peu profond, argilo-calcaire, caillouteux. Aflleurement de roche fréquent

Viticulture : Labour total. Pas de désherbage chimique. Lutte phytosanitaire raisonnée

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation sur lies fines, en fûts de chêne, avec batonnage régulier. Mise en bouteilles après 18 mois d’élevage dont 12 mois en fûts (30% fûts neufs) et une légère clarification

Dégustation : Robe jaune-or limpide et brillante. Nez agréable exhalant des parfums de boisé, vanillé, accompagnés de notes d’agrumes. Bouche structurée

avec une touche épicée.

Accords : A servir entre 12 et 14° avec une fricassée de volaille