

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault Perrières

1^{er} Cru

2020

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire avec une forte proportion de pierres.

Localisation : Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une grande richesse et une belle minéralité

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relais avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes très frais de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une pointe d'épices. Complexe et bien équilibré. Texture précise et très belle définition. Belle longueur tout en élégance.

Accords mets et vins : Homard, langoustine, noix de Saint Jacques, bar grillé, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).