

BOURGOGNE

N°153

7€

AUJOURD'HUI

MEURSAULT

TERRE DE GRANDS BLANCS

Guide d'achat



Jean-Pierre Latour.

Valeur sûre

LATOUR-GIRAUD

Vigneron discret à la tête d'un domaine de onze hectares, Jean-Pierre Latour signe des 2018 de haut vol. « Nous avons deux vins emblématiques : Les Genevrières, où l'on exploite près de 2,5 hectares et la cuvée Charles Maxime, issue de l'assemblage de sept parcelles et qui rend hommage à mes deux grands-pères, Charles Giraud et Maxime Latour ». Les vignes sont travaillées en bio, mais le vigneron ne souhaite pas de certification et tient à « rester libre ».

« 2018 est un millésime très engageant, frais, ensoleillé, avec une complexité impressionnante. Aujourd'hui, son attraction majeure est la richesse aromatique, surtout au nez. Je ne suis pas inquiet pour l'avenir, l'ensemble va s'équilibrer et on aura de beaux vins de garde. Nous avons commencé de vendanger le 26 août, avec un état sanitaire tout simplement superbe. Les vins sont élevés en fûts pendant un an puis assemblés cinq à six mois en masse avant d'être mis en bouteilles ».

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 21 43

Meursault blanc Les Narvaux - 17

Nez riche, floral, d'une grande finesse. La bouche est superbe, concentrée, saline, avec une longueur sapide. Un village au top !

Meursault blanc cuvée Charles Maxime - 17

Nez floral, délicat. En bouche le vin séduit par sa grande pureté, des notes citronnées et minérales. Finale marquée par un côté salin.

Meursault premier cru blanc Charmes - 16,5

Notes citronnées au nez avec un boisé fin et racé. La bouche est à la hauteur avec beaucoup d'élégance et une grande richesse.

Meursault premier cru blanc

Genevrières - 16,5

Nez riche, élégant, prometteur, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Belle bouche, en cohérence avec le nez, avec une matière mûre, gourmande, équilibrée et délicate.

Meursault premier cru blanc

les Bouchères - 16,5

Nez noble avec des notes d'agrumes confits, d'épices. Belle bouche avec un gras qui tapisse le palais, une matière élégante et une belle longueur.

Meursault premier cru blanc

le Porusot - 15,5

Belle richesse au nez avec des notes d'ananas frais, de caramel, de noisettes torréfiées. Bouche fraîche, « aérienne » avec une matière citronnée.

ENCOUNTER

Jean-Pierre Garcia
fait l'histoire
de la Bourgogne

DOSSIER

ENOTOURISME

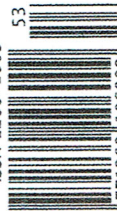
Les sites incontournables
ouverts cet été
L'architecture
des villages viticoles

GUSTATION

Épaves
la barre

N°153 BIMESTRIEL - Belgique - 7€ - LUX - 7€
L 28623 - 153 - F - 7€ - RD

ISSN 1260-1063



9 771260 106009