

'Les Charmes-Dessus' Meursault 1er Cru 2012 Vincent Girardin



Le domaine installé au cœur de la Côte de Beaune connaît bien son sujet et livre un Meursault de toute beauté. Amateurs de chardonnays de Bourgogne, cette cuvée est pour vous !

Type	Blanc
Producteur	Vincent Girardin
Région	Bourgogne
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Jaune brillant. Des arômes séduisants de zestes de citron, d'orange, de mandarine, et de pommes, mêlés à du gingembre et à des notes de thé exotique, avec une pointe saline qui apparaît à l'aération. Dense, très bien structuré et montrant de la douceur et de la sobriété. (...) Encore jeune, mais se montre déjà d'une remarquable intensité, et d'une belle longueur. »

Critiques et Notes

Vinous : **91+ points**

« Jaune brillant. Des arômes séduisants de zestes de citron, d'orange, de mandarine, et de pommes, mêlés à du gingembre et à des notes de thé exotique, avec une pointe saline qui apparaît à l'aération. Dense, très bien structuré et montrant de la douceur et de la sobriété. (...) Encore jeune, mais se montre déjà d'une remarquable intensité, et d'une belle longueur. »

RVF : **16,5 / 20 & 1* 'Vigneron de qualité'**

À propos du vin : « Les Charmes possède une patine et une tension finale qui lui donnent aussi de l'allonge et de la fraîcheur. »

À propos du domaine : « Vincent Girardin, qui avait créé sa maison en 1992, puis l'avait portée au sommet, a décidé de tourner la page en 2012. Les vignes ont été vendues et la maison a été reprise par la Compagnie des Vins d'Autrefois. La structure reste en place, de même que l'équipe technique avec à sa tête Éric Germain. Nous suivrons de près son évolution en souhaitant que le haut niveau qualitatif des vins se maintienne. »

Bettane & Desseauve : **16 / 20 & 3*** 'Production de haute qualité'**

À propos du vin : « Rondeurs sensuelles, avec une bouche complète de belle dimension, avec une finale montante du meilleur effet. On est sur un charmes-de-dessus. »

À propos du domaine : « Originaire de Meursault, Éric Germain, ex-bras droit de Vincent Girardin, dirige avec aplomb ce négoce bourguignon qui sélectionne ses vigneron, vendange et élève ses vins. À côté de cela, il gère la partie achetée à l'ex-domaine Vincent Girardin, jouant ainsi sur deux registres. Les 2011 ont une vraie personnalité et les 2012 continuent sur la lancée. »

Notes de dégustation

Meursault incarne pour tous les amateurs de grands blancs une sorte d'Arcadie. La diversité de ses climats, expositions, sols, et sous-sols en fait un terroir en or.

Vincent Girardin, vigneron émérite de la Côte de Beaune a choisi de s'attaquer à ce poncif historique.

Et sachez qu'il est parvenu, avec l'aide de son bras droit, Éric Germain, à ciseler un Meursault de haut calibre entre la légendaire finesse de son climat en 1er Cru 'Les Charmes' et l'opulence d'une vinification de maître.

Une telle précision est sans conteste due en partie à son choix d'une conversion totale aux préceptes de la biodynamie, offrant dès lors un vin plus fidèle à son climat.

Vous retrouverez ainsi, sous sa robe dorée aux reflets scintillants un nez intense de pêches de vigne, de miel d'acacia, d'amandes grillées, de zestes d'orange sur une assise nettement minérale. En bouche, la signature du grand Girardin est bien présente : la rondeur laisse place à la délicatesse, l'onctuosité à la grâce, l'opulence au... charme bien sûr ! Sa finale tout en dentelles marquée par des notes crémeuses laisse une sensation de fraîcheur incroyable. Un Meursault 1er Cru à déguster dès cette année, sur de beaux poissons à la plancha, ou sur une poularde de Bresse.

Domaine

Ainsi peut-on qualifier Vincent Girardin, enfant du pays qui dès l'âge de 19 ans décide de voler de ses propres ailes. Parti de 2 hectares (seulement) à Santenay, il a su élever la qualité de ses vins au meilleur niveau. Il aura cherché longtemps comment illustrer la typicité des grandes appellations bourguignonnes.

'Les Charmes-Dessus' : un climat célèbre !

Le Meusault 1er Cru 'Les Charmes-Dessus' Meursault 2011 de Vincent Girardin est issu du cépage emblématique de la Bourgogne, le chardonnay. Le climat, classé en 1er Cru 'Les Charmes' a la particularité d'être situé à la bordure du village de Puligny-Montrachet près de deux autres climats mythiques : 'Les Perrières' et 'Les Génévrières'.

Les vignes, âgées en moyenne de 65 ans s'épanouissent sur un terrain légèrement incliné exposé sud-est composé d'argile et de calcaire sur un sous-sol très calcaire. La culture de la

vigne est rythmée selon les préceptes de la biodynamie. Après des vendanges manuelles, les grappes sont triées et délicatement pressées. Ensuite, le débourage permet d'extraire un jus fin et élégant, la quintessence du climat, qui sera élevée en fûts de chêne français de 228L dont 20% de bois neuf.

L'élevage dure 16 mois sur lies fines (avec ses levures naturelles). Selon le calendrier lunaire propre aux pratiques de la biodynamie, le vin est mis en bouteille un jour 'racine' après avoir été collé et un légèrement filtré.