

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Meursault 1er Cru Perrières



Histoire et tradition : au XIXe siècle, le docteur Lavalley, auteur d'une remarquable Histoire et statistiques de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or, écrivait : « après le vrai Montrachet, je ne connais aucun vin blanc plus exquis ».

Sol : la principale caractéristique de ce terroir est la présence importante de cailloux. La proximité avec une ancienne carrière n'est donc pas un hasard. La teneur en argile est faible et la roche mère affleure parfois. Ces caractéristiques permettent d'élaborer des vins riches, puissants, minéraux et précis.

Garde : 10-15 ans

Température de dégustation : 10-12°

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : chardonnay

Plantation des vignes : 1962, 1983 et 1988

Surface : 0.7472 ha

Rendement : 45 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Elevage : 11 mois

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

La description d'Armand :

Au cours de l'histoire, le village de Meursault n'a jamais souhaité revendiquer un ou plusieurs grands crus. C'est bien dommage car le potentiel agronomique de ses 1er crus n'a rien à envier au prestige des grands crus de la colline du Montrachet ou de Corton. Si Meursault devait avoir un grand cru, ce serait incontestablement les Perrières. C'est un vin puissant, intense, un terroir riche et imposant. Situé à mi coteaux comme tous les meilleurs crus en Bourgogne, il bénéficie des meilleures conditions agronomiques.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Meursault 1er Cru Perrières



History and tradition : in the 19th century, Dr Lavallo, author of a remarkable History and statistics of the vineyard and the great wines of the Côte-d'Or, wrote : « After the real Montrachet, I know no more wonderful white wine ».

Soil : the main characteristic of this terroir is the large presence of rocks. Proximity to an old quarry is therefore not a coincidence. The clay content is low and the mother rock sometimes rises. These characteristics make it possible to produce rich, powerful, mineral and precise wines.

Cellaring potential : 10-15 years

Serving temperature : 10-12°

Appellation : Meursault 1er Cru

Grape variety : chardonnay

Vine planting : 1962, 1983 et 1988

Surface : 0.7472 ha

Average yield : 45 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 11 months

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Armand's description :

Throughout its history, the village of Meursault has never wished to claim one or more grands crus. It is a pity because the agronomic potential of its 1er crus has nothing to envy to the prestige of the grand crus of the Montrachet or Corton hills. If Meursault had to have a grand cru, it would undoubtedly be Les Perrières. It is a powerful, intense wine, a rich and imposing terroir. Located in the middle of the slopes like all the best crus in Burgundy, it benefits from the best agronomic conditions.



www.armandheitz.com