



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHATEAU DE LA CREE
DEPUIS 1431

MEURSAULT

« LES GRANDS CHARRONS »

Le Climat

En milieu de coteau, à 250 mètres d'altitude, se situe le Climat "Les Grands Charrons". Cette parcelle de Chardonnay orientée à l'Est repose sur un sol caillouteux composé de calcaires de Comblanchien. Le terroir bien drainé et l'ensoleillement généreux donnent naissance à des vins droits, lumineux et tendus, à l'image des grands blancs de Meursault.

Cépage
Chardonnay

Superficie
0,15 ha

Date de vendanges
04/09/2023

Elevage
14 mois

Date de mise en bouteille
06/02/2025

3

2

0

2

Le millésime

L'hiver est doux, mais l'alternance de périodes douces et fraîches ralentit le cycle de la vigne et le débourrement n'interviendra que fin mars - début avril. Le gel de printemps épargne nos vignes et les premières fleurs apparaissent fin mai. Une première vague de chaleur survient début juillet, puis un deuxième pic entre le 10 et le 25 août qui retarde la véraison. Au Château de la Créée les vendanges débutent le 3 septembre dans des conditions estivales. 2023 signe un deuxième millésime consécutif où volume et qualité sont au-dessus de la moyenne. Le chardonnay atteint sa pleine maturité tout en conservant une belle fraîcheur. Le pinot noir quant à lui montre une grande richesse aromatique.

Note de dégustation

Le nez révèle des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de fleurs d'hibiscus. La bouche est classique du Meursault, sur la rondeur, le gras. Une finale avec de jolis amers et une belle persistance aromatique. C'est un vin précis, qui se révélera après plusieurs années en cave.