



Xavier Monnot, Meursault (Bourgogne)

## Bourgogne Chardonnay «Les Grandes Coutures» AC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Xavier Monnot
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Le Chardonnay Les Grandes Coutures provient de trois parcelles adjacentes à Meursault, avec des vignes âgées de 15 à 51 ans. Les sols sont principalement argileux, ce qui confère à ce Bourgogne Blanc du poids et de la texture. Le vin a été élevé pendant 12 à 14 mois en fûts de chêne français, dont 15-20% sont neufs.

### Notre note de dégustation

Couleur jaune doré brillant. Des notes aromatiques d'agrumes mûrs, de délicates fleurs et une touche de vanille forment un parfum envoûtant qui exprime le caractère du Chardonnay de la région. En bouche, le vin offre un équilibre harmonieux entre une acidité fraîche et une texture soyeuse. Des notes de fruits blancs, une crèmeux délicat et une minéralité élégante composent une expérience gustative qui met en valeur la polyvalence du Chardonnay.

### Xavier Monnot

Xavier Monnot cultive 17 hectares de vignobles sur la prestigieuse Côte de Beaune, dont les racines remontent au Domaine René Monnier, sa mère étant issue de la famille Monnier. En 1994, il reprend le domaine et ses parcelles de premier ordre à Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard et Volnay, en y apportant de nombreuses évolutions. Depuis 2006, il commercialise ses vins sous son propre nom. Sa philosophie est particulièrement intéressante: associer jeunes et vieilles vignes afin de fusionner l'intensité fruitée des premières avec la profondeur et la complexité des secondes. Sa devise est claire: «Un vignoble doit être entretenu comme un terrain de golf.» Au coeur de son travail se trouvent des raisins sains et parfaitement mûrs.

L'utilisation de barriques neuves est mesurée, avec 15 à 35% de bois neuf selon les cuvées. Aujourd'hui, Xavier Monnot compte parmi les vigneronns les plus respectés de Bourgogne, ses vins recherchés étant distribués dans le monde entier par des négociants sélectionnés



### Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55  
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01  
[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

