



Xavier Monnot, Meursault (Bourgogne)

## Meursault 1er Cru «Les Charmes» AC

<b>Millésime</b>	2023
<b>Viticulteur</b>	Xavier Monnot
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Les Charmes est l'un des six grands Premier Crus et se situe à l'extrémité sud de l'appellation Meursault. Le nom provient probablement du mot chaume, qui signifie « champ ». Les sols plats calcaires donnent un vin large et riche avec une intense minéralité. Les parcelles de Xavier Monnot ont été plantées en 1961 et 1989 et offrent une grande concentration. Le vin est élevé pendant 12 à 14 mois en fûts de chêne français, dont 30-35 % sont neufs.

### Notre note de dégustation

Couleur jaune or, qui révèle au nez une fine minéralité de silex, accompagnée de notes de vanille, de noisette et de pain grillé. En bouche, des arômes délicieux de miel, de pêche et de nectarine blanche se déploient, tandis que les sols plats de la région forcent les vignes à offrir profondeur et complexité. À chaque gorgée, la structure du vin devient plus perceptible, marquée par une longue finale minérale.

### 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)

