



# MEURSAULT

## villages et premiers crus, blancs et rouges

### RÉSULTATS

### DES HAUTS ET DES BAS

Comment parler de 2017 sans aborder la question des rendements ? » C'est partout le facteur clef du millésime (...) Ces quelques lignes écrites l'an dernier en ouverture du texte consacré aux résultats de la dégustation des meursaults 2017, pourrait tout aussi bien l'être pour parler des 2018. C'est un secret que même les tenants de la plus grande orthodoxie en matière de communication ne peuvent plus cacher... Les vignes ont beaucoup produit en 2018, dans les deux couleurs mais encore un peu plus en chardonnay avec les traditionnels discours : « Les vigneron ont pris ce que les vignes leur donnaient » ou encore « regardez 1982, il y avait des raisins partout et pourtant les vins sont encore superbes », ce qui est d'être la réalité. Compte-tenu de la période très précoce de la

dégustation, de l'importance de l'élevage en chardonnay ou encore du nombre relativement faible d'échantillons présentés par rapport à nos dégustations de vins en bouteilles, nous n'irons pas plus loin ; nous vous invitons toutefois à ne pas boudier votre plaisir avec le « Top » de ce guide d'achat, en attendant avec impatience de goûter beaucoup plus de meursaults 2018, mais cette fois en bouteilles. La suite au prochain épisode !

**Premiers crus : 34 vins présentés**

**17 sélectionnés - 50% de réussite.**

**Villages : 68 vins présentés (dont 3 rouges)**

**33 sélectionnés (dont 3 rouges)**

**48,5% de réussite.**

### NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 20 000 vins à ce jour.

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

### LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

premiers crus : 35 à 100 €.

Villages : 25 à 50 €.

## LE TOP

### FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

#### Meursault rouge - 16

On peut faire d'excellents rouges à Meursault. Illustration avec cette cuvée aux arômes frais, de fruits noirs. Bouche riche, soyeuse, charnue et gourmande.