



Monthelie Douhairet Porcheret



## Meursault 1er cru « les santenots »

**Etymologie :** On suppose que Santenots était probablement le nom d'un ancien propriétaire.

**Situation :** A la limite avec Volnay. Traditionnellement terres à rouges, puisque les vins issus du Pinot Noir bénéficient de l'A.O.C. Volnay 1er cru Santenots, on ne trouve que très peu de vin blanc issu de ce climat.

**Production :** 2000 bouteilles.

### Caractère :

Le meursault 1er cru les santenots se présente sous une robe or-vert, jaune serin, légèrement accentuée ou or bronze poli selon l'âge. Limpide et brillante, elle s'accompagne souvent de reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mûre. En vin jeune : l'amande et la noisette grillées dans un environnement végétal et floral (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine). Beurre, miel, agrumes, sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche et gras, à la saveur de noisette friande et joyeuse : l'équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur, déclinant tous les registres de la soie. Long, structuré, il a besoin de maturité. C'est un grand blanc de garde.

### Conseil du sommelier :

La puissance et la persistance aromatique imposent des mets nobles, sophistiqués et de textures complexes. De la belle cuisine en somme, le foie gras bien sûr, mais aussi le caviar. Le homard, la langouste, les gambas, puissantes en saveur et fermes, voir croquantes sous la dent, lui rendront un hommage mérité et équilibreront son opulence. Les poissons blancs à chair ferme, comme la lotte, le bar, seront également à la fête. Mais on n'oubliera pas non plus les poules et poulardes de belles lignées, dont la finesse de chair sera délicatement enrobée par la texture onctueuse et noble des Santenots. Avec une sauce crémée, aux morilles, ce ne sera que mieux, même sur une pièce de veau poêlée ou en sauce, que l'acidité longue et subtile du Meursault 1er cru les Santenots soulignera avec une grande classe.

**Température de service :** entre 12 à 14°C.

**Conservation :** A boire sur la jeunesse, 2 à 3 ans.