



Monthelie Douhairet Porcheret



## Monthelie 1er cru « le Meix Bataille »

**Etymologie :** Le Meix est dans le haut moyen âge, un ensemble de bâtiments, inclus dans une exploitation agricole de taille conséquente. Au XVI<sup>ème</sup> siècle ce meix appartenait à la famille Bataille que l'on retrouve siégeant au parlement de Bourgogne. L'un des membres de cette même famille fut capitaine au château de la Rochepot situé à quelques kilomètres de Monthelie en suivant la vallée vers le sud Ouest.

**Situation :**

**Production :** 2400 bouteilles

**Caractère :**

Une bouteille de « Meix Bataille » possède de la richesse, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Rondeur et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Une robe éclatante, vive, lumineuse. Cette flamme annonce des arômes de fruits rouges (cerise groseille), de fruits noirs (cassis, mûre). Truffe, cuir et épices avec l'âge.

**Conseil du sommelier :**

Il réussit une synthèse parfaite entre carrure imposante et texture charnue. C'est pourquoi il s'impose sur toutes les viandes giboyeuses, qui apprécient sa grande intensité aromatique et ses notes animales dans les millésimes évolués. Gibiers à poils ou à plumes, il préférera les viandes rôties, mais s'accommodera sans rechigner des civets et belles sauces au vin. Les volailles musquées et laquées seront également flattées, car ses tanins virils donneront une structure à cette chair très aromatique et délicatement texturée. Il s'accommode de fromage aux saveurs fortes.

**Température de service :** entre 15 et 17°C

**Conservation :** 8 à 10 ans et plus selon les millésimes.