

CHÂTEAU DE MELIN

Auxey-Duresses, 2019



L'avis de Philippe Defleur

Quel grand vin blanc, il est tout à fait remarquable ! Tous les marqueurs de grands chardonnay sont là : des arômes subtiles de poire mêlés à des notes de pain grillé et d'amande avec de la richesse et une longueur impressionnante.

Terroir. Les sols d'Auxey-Duresses sont dominés par le calcaire. Ils sont riches en minéraux, en particulier en calcium, ce qui confère aux raisins une minéralité caractéristique. Cette minéralité se retrouve ensuite dans les vins d'Auxey-Duresses, ajoutant de la complexité aux arômes et aux saveurs.

Millésime. En 2019 en Bourgogne, malgré des défis climatiques présent, la qualité des raisins reste élevée. En 2019, les blancs, assez sensibles, ont réussi à maintenir une bonne tension et une acidité adéquate, devenant un millésime de qualité avec des textures riches et fruitées.

Cépage. Le chardonnay est planté dans le monde entier mais c'est bien en Bourgogne et sur un sol calcaire que le Chardonnay se plaît le plus et offre toute sa majesté. Les vignerons signent alors les plus grands vins blancs de Bourgogne avec ce cépage, notamment, comme ici, en auxey-duresses.

Domaine. A 12 kms au sud-ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du château de melin dominant le hameau du même nom, construit en 1551 par la famille Rozereau. Le domaine familial est repris par Hélène et Arnaud Derats depuis 1999.

CÉPAGE :
100% chardonnay

LABEL : HVE



RÉGION :
Bourgogne

AOP/IGP : Auxey-Duresses

ELEVAGE/VINIF : Cuve

A SERVIR
ENTRE 9° ET 19°C

A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026

OUVRIR 1/2H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, fruits jaunes, floral

ARÔMES



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Quenelle de brochet sauce Nantua

Les arômes de poire du vin apportent une touche fruitée qui contraste agréablement avec la sauce Nantua.



Escalope de veau Saltimbocca

L'acidité du vin viendra casser le gras de cette recette d'escalope !



Soumaintrain

Le mariage entre l'amande du vin et la texture riche du fromage vous donnera un côté noisette en bouche.



Omelette norvégienne

une véritable complémentarité se dégage entre les notes de pain grillé et celle de la génoise.