

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Meursault 1er Cru Blagny



Histoire et tradition : disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de Comblanchien réapparaît à Meursault. Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.

Sol : une parcelle à près de 400 mètres d'altitude, déjà exploitée au 12ème siècle par les moines cisterciens. Ici, les vignes plongent leurs racines dans un sol mince de marnes, recouvertes d'éboulis calcaires très caillouteux. Le sous-sol de Blagny est également riche en fossiles marins.

Garde : 10-15 ans

Température de dégustation : 10-12°

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : chardonnay

Rendement : 45 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Elevage : 11 mois

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

La description d'Armand :

Grâce à son patrimoine bâti, le hameau de Blagny est un endroit magnifique. C'est un témoin remarquable du lien qu'il y a eu entre les moines cisterciens et notre vignoble. L'appellation forme un cirque en haut de coteaux. Il y a quelques années, je venais courir dans ce cadre magique pour me ressourcer. Le vin est à la hauteur de son histoire. Intense, puissant et long en bouche. On y retrouve tous les marqueurs d'un grand Meursault avec la finesse et la complexité de Puligny-Montrachet.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Meursault 1er Cru Blagny



History and tradition : disappeared in the depths of the ground at Nuits-Saint-Georges, the hard limestone of Comblanchien reappears in Meursault. These excellent vineyards have been developed by the monks of Cîteaux since 1098.

Soil : a parcel at an altitude of almost 400 metres, already cultivated in the 12th century by Cistercian monks. Here, the vines sink their roots into a thin soil of marl, covered with very stony limestone scree. Blagny's subsoil is also rich in marine fossils.

Cellaring potential : 10-15 years

Serving temperature : 10-12°

Appellation : Meursault 1er Cru

Grape variety : chardonnay

Average yield : 45 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 11 months

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Armand's description :

Thanks to its built heritage, the hamlet of Blagny is a magnificent place. It is a remarkable reminder of the link between the Cistercian monks and our vineyards. The appellation forms a cirque at the top of the slopes. A few years ago, I used to come running to this magical setting to recharge my batteries. The wine lives up to its history. Intense, powerful and long on the palate. It has all the hallmarks of a great Meursault with the finesse and complexity of Puligny-Montrachet.



www.armandheitz.com