

Domaine Dussort Sylvain

MEURSAULT "VIEILLES VIGNES"

Blanc - Village

Présentation

100% Chardonnay.

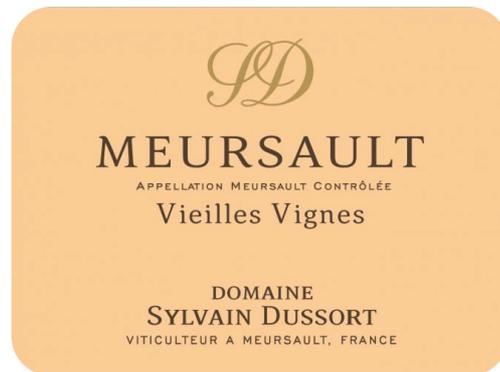
Cette cuvée provient de l'assemblage à la vendange de plusieurs parcelles âgées de plus de 50 ans, composées de sous-sols se complétant, soit sur des terres peu profondes avec des laves donnant la finesse et la longueur, soit sur des terres plus profondes composées de beaucoup de calcaire actif apportant la richesse et le gras, l'ensemble formant un meursault harmonieux et complexe.

Vendange manuelle.

Élevage en fûts (20-30% fûts neufs maxi) sur lie pendant 12 à 14 mois.

Un seul soutirage pour unification de la cuvée et préparation de la mise en bouteilles après 16 et 18 mois d'élevage suivant millésime.

Ce Meursault, dans sa jeunesse évoque le raisin mûr, avec ses arômes végétaux et floraux. Après quelques années de vieillissement, la bouche devient riche et onctueuse, tout en restant très fraîche, évoquant le miel et la noisette.



DOMAINE DUSSORT SYLVAIN

Histoire

Le domaine Sylvain Dussort est un domaine de 6,5 hectares situé sur la commune de Meursault, Côte d'Or (21) en Bourgogne. Ses parents étant viticulteur et tonnelier, son épouse et lui-même ont repris l'exploitation familiale en 1982. Au fil des années, le domaine s'est agrandi : il a acheté de nouvelles vignes, modernisé les bâtiments de vinification existants et les a agrandis. Les cépages historiques bourguignons sont l'Aligoté ou le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

6,5 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

La densité de plantation des parcelles varie de 9000 à 11000 pieds à l'hectare.

Deux sortes de taille : la taille en cordon de royat, et la taille guyot simple.

Les plus du domaine

Vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage

Vinification

Par souci écologique et dans le but d'instaurer une confiance de long terme avec ses clients, Sylvain Dussort produit ses vins à travers une culture raisonnée. Cette méthode culturale a fait preuve dans le passé du



viticulteur, d'une production de qualité en harmonie avec la nature :

La pratique de la lutte raisonnée, s'opposant à la lutte systématique qui elle-même consiste à suivre un programme de traitements annuels, définies à l'avance, et sans approche réelle avec les aléas de la nature.

L'utilisation d'engrais organiques.

La réalisation de traitements pour la vigne qu'il effectue avec des produits phytopharmaceutiques à base de cuivre et de soufre et ceci toujours en fonction du besoin de la plante, de sa végétation et de la météorologie.

La pratique d'une vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage, avec la collaboration d'un laboratoire oenologique agréé.