



Sylvain Dussort.

VÉRONIQUE ET SYLVAIN DUSSORT

BOURGOGNES BLANCS DE GARDE !

Bourgogne blanc 1998 : Nez encore fermé, qui s'ouvre à l'aération sur des notes d'agrumes confits, de miel. La bouche exprime un bel équilibre entre une belle fraîcheur et ces mêmes notes de fruits confits, le tout avec belle structure. Un vin auquel nous aurions volontiers mis trois grappes et qui en dit plus long que bien des discours sur la façon de travailler du domaine. Sylvain Dussort a fait des bourgognes (5 hectares sur les 6 que compte son domaine) son cheval de bataille. Il exploite 3 hectares de chardonnay, répartis en 15 parcelles sur le seul village de Meursault, la "Mecque" du bourgogne blanc. Il produit deux cuvées de bourgogne blanc. La cuvée des Coutures est réalisée à partir des vignes les plus jeunes ; vinifiée et élevée un an environ en cuve à 95%, elle est destinée à une consommation rapide. La cuvée des Ormes en revanche est faite comme un meursault : vinification et élevage en fût de chêne pendant un an et demi avant mise en bouteilles pour, au final, une cuvée de longue garde.

12, rue Charles Guiraud - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 50 - e-mail : dussvins@aol.com

BOURGOGNE BLANC CUVÉE DES COUTURES 🍇 🍇 🍇

Nez subtil qui mêle des notes florales, un boisé harmonieux et des touches iodées. La bouche s'impose par son amplitude et son élégance avec une touche minérale en finale. Un bourgogne blanc de haute couture.

BOURGOGNE BLANC CUVÉE DES ORMES 🍇 🍇

Voilà un deuxième vin qui frôle la troisième grappe. Le nez comme la bouche offrent une matière complexe et mûre mais sans lourdeur avec une finale au boisé bien intégré.