



M. Chapoutier

Issu des terrasses méridionales de Crozes-Hermitage, ce 100 % Marsanne révèle une palette aromatique d'aubépine, de coing et d'amande grillée, soutenue par une tension saline et une bouche soyeuse.



Crozes-Hermitage Les Meysonniers Blanc 2024

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Crozes-Hermitage est la plus vaste appellation du **Northern Rhône**, ceinturant la colline d'Hermitage autour de Tain-l'Hermitage. Si le rouge domine, les blancs issus de **Marsanne** (parfois de Roussanne) s'affirment par leur texture et leur gourmandise, particulièrement sur les terroirs plus chauds et profonds du sud. Cette mosaïque combine apports alluviaux et influences fluviales, offrant des vins accessibles mais capables d'une belle tenue en bouteille.

Les Meysonniers Blanc provient des **terrasses alluviales** méridionales, façonnées par les cours du Rhône et de l'Isère. Les sols mêlent **argiles, galets et graviers** sur les communes de **Mercuriol, Pont-de-l'Isère** et **Beaumont-Monteux**. Ce contexte, drainant et modérément fertile, favorise une maturité régulière du Marsanne, tout en conservant de la droiture. Les nuits plus fraîches et le vent canalisé par la vallée contribuent à préserver l'éclat aromatique, donnant un blanc à la fois ample et précis, marqué par des notes de fruits blancs, de fleurs et une touche d'amande.

Vinification

Les Meysonniers Blanc 2024 est **100 % Marsanne**, vendangé à maturité optimale, puis **pressé en vendange entière**. Après un débourbage léger et une utilisation mesurée du soufre, la fermentation se déroule avec **levures indigènes**. L'option technique vise la pureté d'expression et l'intégrité variétale, sans extraction lourde ni bâtonnage appuyé.

L'élevage conjugue précision et relief : **environ 70 %** en cuves inox pour préserver tension et éclat, et **environ 30 %** en **demi-muids** (dont **≈ 5 %** neufs) pour apporter volume, grain et complexité, sans marquer le profil. L'ensemble repose **huit mois sur lies**, conférant un toucher soyeux et une finale sapide. Le résultat est un Crozes-Hermitage blanc d'**équilibre** : aromatique net, texture fine, fraîcheur maîtrisée.



Alcool : 12,00 %

Composition: 100% Marsanne



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Crozes-Hermitage Les Meysonniers Blanc 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Arômes** : Coing, pivoine, fleurs blanches, puis amande grillée ; une nuance pierreuse en arrière-plan.
- **Bouche** : Attaque souple et fraîche, milieu de bouche soyeux grâce aux lies, allonge nette, saline, sur le fruit blanc et l'amande.

Le saviez-vous ?

Les Meysonniers fait partie de la **gamme Prestige** de la maison et bénéficie d'une **certification biologique** (FR-BIO-01). La cuvée vise à incarner le caractère authentique du **Marsanne** à Crozes-Hermitage, avec un élevage volontairement discret pour laisser parler le terroir.

Accords Mets & Vins

- **Risotto Carnaroli au parmesan** : résonance texturale avec les lies ; l'acidité délicate équilibre le crémeux.
- **Coques marinières** : l'iode dynamise la fraîcheur et souligne le registre floral-fruit blanc.
- **Volaille rôtie aux noisettes** : la chair tendre et le jus rôti dialoguent avec la note d'amande.
- **Truite meunière** : le beurre noisette s'accorde au gras juste du vin, la finale sapide rafraîchit le plat.



Robert Parker (RP) : 90 Points (2024)

Sourced largely from the southern and eastern portions of the appellation, with a small proportion aged in oak (5% in new demi-muids, 5% in used demi-muids and 10% in foudres), the 2021 Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers offers up hints of struck match, scorched lime zest and underripe melon. It's medium-bodied and reasonably sapid on the palate, with a long, briny finish.

