Mercurey Blanc "Les Bois de Lalier", Philippe Le Hardi



Le Château Philippe le Hardi possède plus de 10% de l'appellation Mercurey. La parcelle du bois de l'Hallier devenu Lalier tire son nom d'origine signifiant broussailles serrées et touffues. Toutefois cette parcelle de 4.9 ha était tellement bien exposé, sud-est sur ces terre blanches et calcaires qu'on ne put s'empêcher d'y planter du chardonnay.

Origine: La parcelle de 4.9 ha se situé à l'ouest du village sur des sols issus de calcaires durs. La vigne planté en 2008 est plantée à 9000 pieds à l'hectare.

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Le vin repose ensuite 14 mois, la moitié en fûts et l'autre moitié en cuves inox.

Dégustation: Du fruit, du bois une touche de minéral et un fruité bien présent. Un fruité de fruits à chaire blanches qui passe dessus. L'ensemble est souple et frais.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Plats de poissons, de viandes blanches, surtout à base de crème. N'oublions pas les quenelles de poissons ni les fromages à pâte cuite : Comté, gruyère, beaufort...

- Huîtres chaudes, gratinées
- Lotte, sauce crème poivre vert
- ...