



**Producteur :** Nicolas Potel

**SAQ (CCNP) :** 13946989

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 88.50 \$

---

**Appellation :** Meursault

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Cottin Frères

**Géologie du sol :** Sols argilo-calcaires et quelques zones de gravières.

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Vendanges et tri manuels. Pressurage délicat. Léger débouillage. Les jus soutirés au clair sont placés en fûts de 228 L (30 % de fûts neufs). La fermentation alcoolique se déroule sous-bois avec une régulation naturelle de température puisque les fûts sont logés en cave où la température n'excède pas 13 à 15°C.

**Élevage :** Le domaine évite au maximum l'intervention et opte pour un élevage en fûts de chêne pendant environ 9 mois.

---

**Aspect visuel :** Belle robe or pâle limpide et brillante.

**Aspect gustatif :** Ce vin est franc et élégant, avec un aspect boisé délicat. Bien équilibré, harmonieux dont les saveurs rappellent les arômes de noisette, brioche chaude, amande grillée, praline et raisins bien mûrs. Long et complexe, un vin racé!

**Aspect olfactif :** Finement boisé offre des arômes d'amande grillée et de praline.

---

**Accord vin et mets :** Accompagne les poissons nobles de belle texture, les crustacés grillés et en sauce (gambas, homard ou langouste), un foie gras, un saumon fumé ou un savoureux feuilleté d'escargots, une belle pièce de veau ou de volaille en sauce blanche. Également très agréable avec un fromage Comté.

---

---

**Le domaine :**

La société Nicolas Potel ouvre ses portes en 1997, après la vente du domaine de la Pousse d'Or, à Volnay, qui était régi depuis 1964 par le père de Nicolas, Gérard Potel. La philosophie du domaine est de réaliser de grands vins issus de vieilles vignes et sur des rendements faibles. Située à Nuits-Saint-Georges, la maison de négoce travaille sur plus d'une trentaine d'appellations en Bourgogne, principalement en Côte de Nuits et en Côte de Beaune.

**Revue de presse :**

Jean Aubry, *Le Devoir*, Mar 2023

Potel nous tend ici la perche du meursault mobile, fantassin fruité qui ne s'embourbe pas dans les fleurs du tapis mais plutôt décoche sa flèche avec précision, sous les auspices d'un élevage encore ici perceptible. Un chardonnay que la tension n'effraie pas, au goût de poire vanillée, à servir sur quelques pétoncles grillés au jus de vanille et citron.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/783900/meursault-2020-nicolas-potel-bourgogne-france>

Bill Zacharkiw, *Montreal Gazette*, Dec 2020

Yes, it's expensive, but those who can pay for it should discover the beauty of top-end Burgundian chardonnay. While Meursault offers up a rich, mouth-filling palate, the underlying freshness keeps it from getting heavy. This is sublime, and one of the best wines I have tasted from the Potel brand. It's the Mercedes of chardonnay, refined and streamlined. If you want a special white for Christmas, this will do your turkey proud.

Grape variety: chardonnay.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 10-16 C.

Drink now-2027.

Food pairing ideas: apéritif, buttercup squash soup with pancetta, scallops with butter and parsley.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-dec-18->

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2020

Si les prix sont désormais gratinés en Bourgogne, la qualité proposée, par contre, n'a jamais eu une telle envolée. Ce «régional» le prouve avec une expression vivace et tonique qui ajoute prestement à la scintillance de l'ensemble avec, en filigrane, un boisé fin qui ne cesse de nourrir le vin tout en lui conférant une sapidité particulière. C'est sec, net, droit et intense, avec des notes de pomme et de menthe verte des plus réjouissantes. Un beau vin qui troque la texture ample et beurrée des meursaults «classiques» pour une affirmation verticale qui ne manque pas d'allonge.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/591963/billet-vin-cognac-liberez-le-tresor>