



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru

# Meursault sous le Dos d'Âne 2002

## ORIGINE

Sol argilo-calcaire  
1 parcelle, "Sous le dos d'âne".  
Années de plantation : 1995 et 2004.  
Superficie : 1ha 62a.

## CULTURE

Biodynamie.  
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

## CÉPAGE

Chardonnay

## VIGNIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourageage, entonnage.  
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/3 Vosges, mini 2/3 Allier).  
Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.  
Collage homéopatique et filtration très légère si nécessaire.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

International Wine Cellar  
September/October 2003  
Stephen Tanzer

Meursault Blagny Sous le Dos d'Âne  
Pale, green-tinged color. Lime and oatmeal on the nose. Juicy, bright and penetrating but supple, with brisk inner-mouth perfume of lime and flowers. Penetrating in the mouth and aromatic on the lingering finish. 88-91.

The Wine Advocate  
February 2004 - Number 151  
R. Parker, Jr

Meursault, Sous le Dos d'Âne  
On the nose, the 2002 Meursault Sous le Dos d'Âne registers intense mineral notes. The ensemble is sensual, fleshy and fairly full-bodied, inundating the palate with sumptuous waves of mineral-enriched walnut notes. This fresh, opulent and honest wine should be enjoyed over the next 6 years. 89-91.

The Vine  
January 2004  
Clive Coates

Meursault, Sous le Dos d'Âne  
Eight year old vines. But good personality and depth. Mineral and subtle. Very good. From 2006-2007.



1er Cru  
MEURSAULT SOUS LE DOS D'ÂNE  
**Meursault sous le Dos d'Âne**  
2002