

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2017



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément de la littérature "oenophile". Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jean Lavalleye publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms comme Bouzereau, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une fine minéralité, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1^{er} Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une petite parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vignes plantées en 1958 puis en 1989 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (20 à 30 cm à peine) avec de nombreux affleurements de roche, mais néanmoins riche en éléments ferrugineux.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit ici de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 16 mois au total, en fûts, avec environ un quart de bois neuf. Dès le premier nez, le sol imprime sa marque, dotant le bouquet d'une dimension crayeuse d'abord, puis franchement pierreuse (pierre-ponce) et fumée (pierre à fusil). L'éclat et la juste maturité du fruit garantissent une belle intensité aromatique tout en préservant une vraie sensation de fraîcheur : les notes de poire Conférence, de mirabelle, de marmelade et de zeste de citron, s'accompagnent d'arômes suaves de cire d'abeille et d'une touche végétale complexe évoquant la résine de pin, la colophane et l'eucalyptus.

On retrouve en bouche un parfait équilibre entre la chair du fruit, savoureuse à souhait (prune et pêche en tête), une belle acidité qui stimule les papilles, et une trame minérale serrée et intense. Un magnifique Meursault, complet, très persistant, qui vous accompagnera avec grâce et intensité sur les 10 prochaines années. Coup de cœur garanti.

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué, minéral : pierre à fusil, craie, pierre-ponce. Cire d'abeille, colophane, eucalyptus. Poire Conférence, mirabelle, marmelade et zeste de citron. Une touche de pâte d'amande, une autre de brioche.

Bouche : Parfait équilibre entre la chair du fruit (prune et pêche en tête), une belle acidité qui stimule les papilles, et une trame minérale serrée et intense. Très persistant.

Accords mets-vins : Pâtes fraîches aux langoustines, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Fromages de vache à pâte onctueuse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques