

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2017



On connaît l'opulence naturelle des Charmes. Lorsqu'elle est couplée à la puissance propre au millésime et à une vinification « haute-couture » qui permet d'insuffler au vin un supplément de finesse et d'énergie, le résultat est juste splendide : nous tenons probablement ici un des plus séduisants et distingués Meursault-Charmes du millésime !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur le climat des Charmes-Dessus, tout contre le célèbre Clos des Perrières. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et ce côté voluptueux que l'on apprécie tant dans les Meursault-Charmes.

Après avoir passé 16 mois en fûts, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault-Charmes est encore un peu timide, bien sûr, mais étonne déjà par la sensation de délicatesse que son bouquet dégage, sur d'élégantes notes florales évoquant le chèvrefeuille, l'œillet et les pétales de rose.

A la fois expressif et subtil, le vin se déploie ensuite par pallier : d'abord la finesse et la fraîcheur des agrumes, puis une délicate note fumée évoquant la noisette grillée. Viennent ensuite des arômes plus sensuels, véritables « marqueurs » du terroir des Charmes, sur des notes de crème de fruits blancs, de gelée d'abricot, de pêche rôtie et de marmelade.

La superbe maturité et l'éclat aromatique du fruit se retrouvent en bouche, où le vin révèle une vraie densité de texture qui s'équilibre parfaitement avec cette acidité scintillante, particulièrement bien dosée sur ce millésime 2017. Elle souligne la trame minérale omniprésente et donne au vin un élan, une énergie, une vitalité qui vous font du bien ! La finale n'en finit pas de s'étirer, avec ses fins amers entre amande fraîche et écorce d'orange, sa salinité salivante et toujours ce magnifique fruit (prune jaune, pêche) que l'on retrouve avec jubilation.

Un grand Charmes en devenir, à la fois puissant et raffiné, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans et de bien aérer deux heures avant de le déguster, pour accompagner un homard et son jus crémeux de carapace...

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Riche mais raffiné : chèvrefeuille, œillet et pétales de rose. Agrumes. Noisette grillée. Crème de fruits blancs, de gelée d'abricot, de pêche rôtie et de marmelade.

Bouche : Texture dense et charnue, parfaitement équilibrée par une acidité scintillante. de l'énergie et de la vitalité. Finale très longue, avec de l'élan, entre fruits jaunes, amande et écorce d'orange.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons pochés, raie juste pochée, fruits de mer.

A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse.

Risotto ou pâtes fraîches aux noix de Saint-Jacques ou aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020 et jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques