

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



En 2017, ce Meursault-Genevrières frise la perfection, tant il possède absolument tous les attributs dont on peut rêver lorsque l'on pense à ce cru : un bouquet raffiné et poétique, une texture délicate comme la soie, un fruité fin et complexe, une intensité minérale vibratoire et une persistance qui laisse sans voix ! C'est clairement un modèle du genre.

Les Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adeptes de méthodes culturales ultra-respectueuses du sol et de la plante (travail des sols, amendements naturels), cherchant avant tout la qualité et la concentration du fruit (taille courte, ébourgeonnage), Jean-Baptiste tire le meilleur de cette parcelle d'un demi-hectare, plantée voici une trentaine d'années sur la zone des Genevrières du Dessous. Ici, bien qu'encore très pierreux, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité.

Après une vendange manuelle très sélective, le jus est vinifié en fûts puis élevé 16 mois au total avec à peine un quart de bois neuf. Dès le premier nez, on ne peut que s'incliner face à tant de grâce et une telle harmonie. Tout s'enchaîne ici avec un naturel confondant : la verveine, le tilleul, l'eucalyptus, les fleurs sauvages, la poire, la clémentine mais aussi l'amande fraîche, le pain d'épices, la pierre à fusil et les zestes d'orange.

La bouche dégage une extraordinaire sensation de pureté : soyeuse, juteuse et gourmande, elle imbrique parfaitement l'éclat fruité, sur des saveurs de poire Williams et de pulpe d'orange, avec une dimension finement poivrée imprimée par le sol. La persistance en bouche et la rémanence du fruit sur la finale sont absolument exceptionnelles. On n'en finit pas de s'élever...

Ce Meursault-Genevrières devrait vous ravir dans la prochaine décennie, offrant un large éventail d'accords gastronomiques entre feuilleté de Saint-Jacques, médaillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, un bar de ligne rôti mais aussi, après quelques années, des ris de veau braisés. Tout simplement brillant !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné et complexe : la verveine, le tilleul, l'eucalyptus, les fleurs sauvages, la poire, la clémentine mais aussi l'amande fraîche, le pain d'épices, la pierre à fusil et les zestes d'orange.

Bouche : Soyeuse, juteuse et gourmande, elle imbrique parfaitement l'éclat fruité, sur des saveurs de poire Williams et de pulpe d'orange, avec une dimension finement poivrée imprimée par le sol. Longueur et pureté exceptionnelles de la finale.

Accords mets-vins : Grands crustacés pochés. Poissons d'eau douce (omble, sandre) accompagnés d'un beurre blanc. Sole ou bar de ligne rôti. Dans quelques années, ris de veau ou volailles crémees. Fromage fruité (beaufort).



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et au moins jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques