

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



Voici de toute évidence l'un des joyaux du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004 seulement et qui, en 2017, illumine, au côté du Genevrières et du Puligny Le Cailleret, cette superbe collection signée par Jean-Baptiste. Il exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparties en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur très pierreux qui donne au vin ses accents rocailleux.

Nous voici donc au cœur de ce qui apparaît pour beaucoup comme le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir caillouteux, de marnes altérées, qui donne cette force, cette profondeur verticale et cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

Sur ce 2017 incroyablement expressif, ce Perrières nous offre une brillante synthèse de toutes les qualités du millésime tout en restant profondément ancré dans ce terroir d'exception : pureté aromatique et générosité d'expression du fruit, intensité minérale, équilibre parfait en bouche entre densité et tension, entre gourmandise et finesse, incroyable finale, d'une longueur impressionnante, qui semble faire entrer en symbiose les fruits blancs, les agrumes, la roche et les épices... Tout est là, déjà parfaitement en place.

Plus il s'aère, plus ce Perrières se montre « volubile », sur des notes de poire, de miel fin, de pomme compotée, de marmelade, de confiture de lait, mais aussi de cerfeuil, de violette, de champignon frais, sans oublier bien sûr cette touche fumée directement issue du sol de marnes calcaires.

En bouche, le vin se déploie avec une superbe énergie et surtout, une ampleur impressionnante. Aussi large que long, il développe, avec une redoutable précision, sa trame intensément minérale et épicée. Sa finale, littéralement vibrante, ne vous quitte pas et vous transporte pendant de longues secondes.

La profondeur et l'impeccable structure de ce Perrières nous disent déjà qu'il est armé pour vieillir avec bonheur au moins 15 ans en cave ! On se régale à l'idée de le déguster, pour un beau repas de fête, avec un navarin de homard ou un risotto à la truffe blanche...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué, après une bonne aération : fumée, pierre à fusil, fruits secs, poire, miel fin, pomme compotée, marmelade, confiture de lait, cerfeuil, violette, champignon frais.

Bouche : Beaucoup d'énergie et de densité. Trame minérale intense et salivante. Enorme persistance, sur le fruit, la roche et les épices. Vibrant.

Accords mets-vins : Plats de fête : navarin de homard, turbot rôti, risotto à la truffe blanche, ris de veau aux trompettes de la mort, volaille de bresse demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 h minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné, principes bio-dynamiques