

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2018



Voici une des cuvées phares du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vigneron, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière par exemple, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que Les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse... C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près d'1,5 hectares, plantés de vignes dont les plus jeunes ont plus de 25 ans, et les plus âgées près de 70...

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (avec une faible proportion de bois neuf) pendant un an, avant de laisser le vin repasser quelques mois supplémentaires en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en dynamisme et en tension.

A lui seul, ce « Grands Charrons » qui nous paraît être largement au niveau d'un premier cru, synthétise parfaitement la réussite de ce millésime chez Bouzereau. Intense et lumineux, il s'ouvre sur des notes florales subtiles, évoquant le chèvrefeuille, la violette et l'encens. Les arômes francs de fruits blancs frais, autour de la pomme, de la poire et de la pêche, s'accompagnent d'une touche délicatement citronnée qui annonce la belle vivacité de ce Meursault.

Si la bouche est charnue et juteuse en entame, sur des saveurs de poire, elle sait aussi se montrer parfaitement tendue : il y a là une vraie finesse, servie par une eau d'une grande pureté. L'allonge est considérable et vraiment marquée par le sol qui apporte à la finale de la salinité et une touche poivrée très stimulante. L'équilibre de ce vin est magistral !

De toute évidence, voici un Meursault de très haut vol, réellement excitant. Il vous accompagnera magnifiquement sur les 8 ou 10 prochaines années !

Limité à 3 bouteilles par client

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais mais gourmand : amande torréfiée, chèvrefeuille, violette et encens. Pomme, poire et pêche blanche. Une touche de zeste de citron.

Bouche : Charnue et juteuse en entame, sur des saveurs de poire, puis bien tendue : il y a là une vraie finesse, servie par une eau d'une grande pureté. Grosse allonge marquée par le sol, finale délicatement poivrée.

Accords mets-vins : Poissons grillés aujourd'hui, pochés ou en sauce demain. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques