

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tissons - 2018



Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : 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 Lavalley 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 Tissons, au cœur 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 Tissons 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<sup>er</sup> 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), où la roche-mère affleure parfois, 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, dont un an en fûts, avec environ un quart de fûts neufs. Dès le premier nez, on se laisse séduire par des notes florales sophistiquées et printanières, complétées d'une fine minéralité fumée évoquant la 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 gourmands de miel, de pignon de pin, de pâte d'amande et de pain toasté.

On retrouve en bouche un parfait équilibre entre la chair dense du fruit, savoureuse à souhait (entre la poire et les fruits à noyau), une belle acidité qui évoque l'orange sanguine et stimule les papilles, et une trame minérale serrée et intense qui donne à la finale une touche délicatement pimentée. Encore une fois, la puissance et la longueur de la finale sont franchement impressionnantes et finissent de placer ce Tissons largement au niveau d'un Premier Cru ! Coup de cœur garanti.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué, minéral : pierre à fusil, fleurs de printemps. Poire Conférence, mirabelle, marmelade et zeste de citron. Miel, pignon de pin, pâte d'amande et pain toasté.

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 2022 et 2030

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