

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2018



On connaît l'opulence naturelle des Charmes. Si on retrouve ici la puissance et la gourmandise sensuelle typique, on admire la subtilité, l'énergie et surtout l'extraordinaire sensation de fraîcheur que Jean-Baptiste parvient à exprimer dans ce Meursault-Charmes qui tient fièrement son rang au sommet de l'appellation !

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 nous envoûte dès le premier nez par ses notes sensuelles de pâte d'amande, de poire et de pêche blanche légèrement caramélisée, complétées d'une évocation de pierre à fusil, résolument minérale. Mais très vite, un souffle frais semble jaillir du verre, apportant des arômes d'herbes fines (entre cerfeuil et persil plat) et d'eucalyptus. Une nuance de zeste d'orange souligne cette superbe fraîcheur.

On retrouve en bouche cet équilibre subtil entre une matière charnue, avec beaucoup de fruits, et une vraie fluidité : jamais lourd, mais toujours gracieux et en mouvement, ce Meursault-Charmes se pare d'une fine amertume évoquant la peau d'orange et d'une dimension saline et pierreuse qui donne à la finale une belle intensité.

Il y a, dans cette minéralité vibrante et profonde, un effet « Perrières » qui n'est finalement pas si surprenant que cela quand on sait que la parcelle des Bouzereau se situe dans la partie haute des Charmes-Dessus, juste à côté de la vigne des Perrières de Comte Lafon...

Un grand Charmes, à la fois puissant et très raffiné, plus long que large, 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 réduit de carapace par exemple... à moins que vous n'optiez pour un risotto aux langoustines!

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Riche et raffiné : chèvrefeuille, œillet, cerfeuil, pâte d'amande, poire, pêche blanche légèrement caramélisée, pierre à fusil. Une touche d'eucalyptus. Zeste d'orange.

Bouche : Equilibre subtil entre une matière charnue, avec beaucoup de fruits, et une vraie fluidité : jamais lourd, mais toujours gracieux et en mouvement. Finale longue et saline évoquant la peau d'orange.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une raie juste pochée, une langouste cuite au bleu. A maturité : homard en sauce ou risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques