

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2018



Plus qu'un vin, ce Meursault-Genevrières gracieux et poétique possède la puissance d'évocation d'un tableau de maître : on pense immédiatement à un paysage printanier et bucolique qui aurait été peint par un grand nom de l'impressionnisme... Il possède absolument tous les attributs dont on peut rêver lorsque l'on pense à ce cru : un bouquet incroyablement subtil et élégant, une texture délicate comme la soie, un fruité fin et complexe, une intensité minérale littéralement vibrante et une persistance qui laisse sans voix ! C'est clairement un modèle du genre.

Le terroir de Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, 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 à la fin des années 1980 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. Passée une première note délicatement fumée, on est ensuite plongé dans un jardin printanier, par un matin calme qui voit les premiers rayons de soleil réchauffer les herbes et les boutons de fleurs humides. On pense aux jonquilles et aux boutons d'or, au tilleul et aux petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, on pense à la bergamote, à la menthe, au cerfeuil et au fenouil sauvage. Quelle finesse ! Quelle fraîcheur !

L'éclat et la magnifique maturité du fruit se révèlent en bouche, sur des saveurs de pomme, de poire et même de mangue fraîche, complétées d'une stimulante touche évoquant la pulpe d'orange. Particulièrement savoureux, ce Meursault-Genevrières emplit le palais, puis l'esprit et finalement, le corps tout entier ! On se laisse porter par sa vertigineuse longueur minérale et fruitée.

A l'évidence, nous tenons là un grand vin, qui vous ravira dans la prochaine décennie (et au-delà !), 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, mais aussi des ris de veau aux girolles ou un risotto à la truffe. Brillant !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné et complexe : amande grillée, jonquilles et boutons d'or, tilleul et petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, bergamote, menthe, cerfeuil et fenouil sauvage. Fruits blancs.

Bouche : Soyeuse, juteuse et gourmande, sur des saveurs de pomme, de poire et même de mangue fraîche, complétées d'une stimulante touche évoquant la pulpe d'orange. Longue finale fruitée et crayeuse.

Accords mets-vins : Grands crustacés pochés. Médillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, mais aussi des ris de veau aux giroles.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques