

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



Voici de toute évidence l'un des joyaux du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004 seulement. Jean-Baptiste exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur au sol mince et très pierreux qui donne au vin ses accents rocailloux.

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

Si ce 2018, concentré et intense, aura besoin de quelques années pour finir de digérer son élevage, il nous montre déjà la grande noblesse de ses origines. Pureté aromatique et générosité d'expression du fruit, intensité minérale, équilibre parfait en bouche entre densité et tension, entre gourmandise et finesse, impressionnante longueur en bouche, qui semble faire entrer en symbiose les fruits blancs, les agrumes, la roche et les épices... Tout est là !

Plus le vin s'aère, plus la sensation de fraîcheur nous envahit, avec ses notes d'agrumes et de fleur d'oranger. Plus on l'attend, plus le volume s'étoffe sans jamais se départir d'une tension incisive. Précis et étincelant comme un laser, doté d'une finale d'une intensité peu commune, ce Perrières ira loin, très loin.

On se régale à l'idée de le déguster d'ici 7 ou 8 ans (voire plus bien sûr !), autour d'un beau repas de fête, avec un navarin de homard ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coque et de quelques copeaux de truffe...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué, après une bonne aération : fumée, pierre à fusil, fruits secs, fleur d'oranger, poire, miel fin, pomme, marmelade, zeste d'orange, 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 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné, principes bio-dynamiques