

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2019



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 vignerons, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière ou, bien sûr, Les Tesson, 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 oxydes 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 : il offre un équilibre absolument remarquable entre finesse et concentration. Ici, on balance sans cesse entre sensualité gourmande et légèreté aérienne, entre la puissance et un caractère élancé et tonique.

Le nez s'ouvre sur une myriade de fleurs aux parfums envoûtants : on pense au chèvrefeuille et à la fleur d'oranger, mais aussi au jasmin et au muguet, ou même au mimosa. Cette sensation de douceur est délicieusement soulignée par des notes de miel d'acacia, de massepain et de nougat. Elles annoncent un fruité mûr et expressif, presque crémeux, évoquant la crème de fruits blancs, le coing, la prune et la pêche. Plus il s'aère, plus le vin s'affine, donnant de plus en plus de place à une impression de fraîcheur, toute en légèreté aérienne : on pense maintenant à des jeunes pousses de cerfeuil, à la sauge, au citron ou encore à la verveine. La complexité de ce « Grands Charrons » est décidément redoutable !

On retrouve en bouche cet équilibre remarquable : d'un côté la texture enveloppante du fruit mûr, sur la poire Comice légèrement caramélisée.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

De l'autre, les herbes fines toujours, le zeste d'orange, le fruit de la passion finement acidulé et quelques épices stimulantes, entre poivre et gingembre mariné.

Ce Meursault Les Grands Charrons est magnifique aujourd'hui et le sera tout autant dans 10 ans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et aérien : chèvrefeuille, fleur d'oranger, jasmin et muguet, mimosa. Miel, massepain, nougat. Crème de fruits blancs, coing, prune et pêche. Cerfeuil, sauge, citronnelle et verveine.

Bouche : Superbe équilibre : d'un côté la texture enveloppante de la poire Comice légèrement caramélisée. De l'autre, les herbes fines, le zeste d'orange, le fruit de la passion finement acidulé et quelques épices stimulantes, entre poivre et gingembre mariné.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques