

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2019



Jean-Baptiste Bouzereau parvient à sublimer le terroir de Blagny comme peu d'autres vignerons : sa compréhension parfaite de ce terroir d'altitude très calcaire couplée à la succession de millésimes solaires font de ce 1^{er} Cru Blagny un must absolu, indispensable dans toute bonne cave. Nous avons été subjugués par son 2018 : la réussite de cet intense et vibrant 2019 est tout aussi remarquable !

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus qu'il regarde du haut de la colline, comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes, recouvertes d'éboulis calcaires caillouteux. Ajoutons, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisiens...

Au final, ce cru est doté d'une personnalité unique, l'une des plus identifiables, à l'aveugle, dans tout le finage de Meursault et au-delà : il donne à son meilleur de grands vins à la fois aériens et rocailleux, toujours verticaux, actifs et épicés. Tous les amateurs de finesse et de fraîcheur devraient garnir leur cave de Meursault-Blagny de cette trempe. D'autant que la succession récente de millésimes chauds et solaires lui convient parfaitement.

Bien conscients de la qualité et de l'identité marquée de ce terroir, les Bouzereau y exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. Cette année encore, Jean-Baptiste signe un Meursault-Blagny de référence, d'une intensité d'expression et d'un équilibre qui tutoient la perfection.

Le nez s'ouvre sur un voile de fraîcheur florale et aérienne, autour de notes d'acacia, de boutons de rose, de trèfle, de cerfeuil et de ciboulette. Une fraîcheur soulignée par des évocations franches de citron vert, de zeste de pamplemousse, de pomme Granny et de rhubarbe. Noisettes et amandes fraîches entrent ensuite dans la danse, accompagnées de quelques épices, entre baie de genièvre, girofle et poivre vert. Au fil de l'aération, la dimension pierreuse s'affirme, accompagnée d'une nuance mentholée évoquant l'eucalyptus. Le fruit resplendit désormais, sur des notes séduisantes de poire, d'abricot et une touche d'ananas.

La bouche juteuse est aussi énergique qu'excitante : les fruits blancs juste cueillis, le zeste de citron et le kiwi s'entremêlent gaiement, relevés d'une touche finement pimentée qui renforce encore la formidable sensation de dynamisme que dégage ce vin ! On retrouve notre noisette mais aussi une minéralité aux accents fumés sur la finale d'une précision et d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

longueur absolument stupéfiantes. Ce Meursault-Blagny est absolument incontournable. Bravo !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais et aérien : acacia, boutons de rose, trèfle, cerfeuil et ciboulette. Citron vert, zeste de pamplemousse, pomme Granny et rhubarbe. Noisette. Baie de genièvre, girofle et poivre vert. Pierre frottée. Eucalyptus. Poire, abricot et ananas.

Bouche : Juteuse et stimulante sur les fruits blancs juste cueillis, le zeste de citron et le kiwi. Une touche finement pimentée renforce la formidable sensation de dynamisme. Noisette et accents fumés sur une finale très longue et salivante.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte ou gambas au safran ou au curry. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques