

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



Moins floral et aérien, mais plus sensuel et enveloppant que sur des millésimes plus frais, ce Meursault-Genevrières de très haut vol nous envoûte tout autant.

Le terroir de Genevrières, c'est un peu (ici aussi) le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adepte 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 pierreux, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité, surtout sur un millésime plutôt solaire et aux faibles rendements comme 2019.

Après une vendange manuelle très sélective, le jus est vinifié en fûts puis élevé 18 mois au total avec à peine un quart de bois neuf. Offrant cette année un profil résolument sensuel, ce superbe Genevrières fige incontestablement dans les plus grandes réussites du millésime !

Dès le premier nez, on s'incline face à tant de grâce et de volupté : ici, tout n'est qu'harmonie. On se délecte de notes entremêlées de fleurs et d'herbes aromatiques séchées, de bouton d'or et de violette, d'huile de sésame ou de lin, de crème de fruits blancs, d'abricot, de fruit de la passion, de marmelade mêlant orange et clémentine, agrémentées d'évocations subtiles mais gourmandes de pâtisseries fines. Une touche de lassi bien frais au citron apporte une note vivifiante à l'ensemble.

On retrouve en bouche cette extraordinaire classe naturelle des Genevrières : ici, tout s'enchaîne avec un naturel confondant, tout paraît facile, évident même. La chair savoureuse du fruit, la matière à la fois soyeuse et incroyablement profonde. La tension des calcaires ne fait qu'une avec la richesse enveloppante typique du millésime. La façon dont le vin se joue de tous nos repères, avec une facilité déconcertante, nous plonge dans une sorte de rêverie éveillée. On se laisse porter, planer même et on en redemande !

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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. Succulent !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel : fleurs et herbes aromatiques séchées, bouton d'or et violette, huile de sésame ou de lin, crème de fruits blancs, abricot, fruit de la passion, marmelade mêlant orange et clémentine, mille-feuille, corne de gazelle, lassi au citron

Bouche : Equilibre magistral. La chair savoureuse du fruit, la matière à la fois soyeuse et incroyablement profonde. La tension des calcaires ne fait qu'une avec la richesse enveloppante typique du millésime. Persistance superlative.

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 girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques