

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2017



Voici le joyau de la famille Martelet-Chérissey, un premier cru de près de 5 hectares d'un seul tenant, détenu et exploité en monopole par la famille. On ne le répètera jamais assez : l'actuel réchauffement climatique donne à ces terroirs d'altitude autour du hameau de Blagny un atout majeur. Plus bas sur le coteau, on ne cesse de s'interroger sur les conséquences de la succession actuelle de millésimes solaires : on se bat pour ne pas tomber dans des excès de maturité « confiturée », au risque, pour certains, de vendanger en sous-maturité...

Et si l'avenir des grands blancs de Bourgogne se situait plutôt sur ces terroirs de haut de coteau, plus tardifs, qui offrent finalement à la vigne de bien meilleures conditions pour résister aux vagues de chaleur et de sécheresse ?... Pour notre part, nous le pensons très fort, et ce fabuleux Premier Cru La Genelotte nous en offre une démonstration brillante.

Comme nous l'explique Laurent Martelet, désormais solidement épaulé à la vigne comme au chai par Rémi Colin, après un passage formateur chez son oncle, Arnaud Ente, le terroir de la Genelotte offre à la vigne des conditions idoines pour s'épanouir sur les millésimes solaires et secs : les sols d'argiles blanches assez profondes sont plutôt froids et retiennent bien l'eau. Au cœur de l'été, lorsque les feuilles commencent à avoir mauvaise mine à quelques mètres de là, dans les parcelles voisines du finage de Puligny, sur La Genelotte, elles sont en pleine forme.

Globalement, ce Premier Cru est un véritable écosystème où cohabitent des vignes centenaires, d'autres, majoritaires, plantées dans les années 1940 et 1950, mais aussi quelques pieds plus jeunes. Ici, les maturités sont tardives. Les raisins sont les derniers vendangés, mais aussi les derniers à finir leurs fermentations. Et ce Cru est souvent le dernier à s'ouvrir à la dégustation. Mais c'est aussi le vin de la collection qui offre probablement le plus grand potentiel de vieillissement. La densité des argiles trouve un équilibre absolument parfait avec la tension calcaire et la fraîcheur de ce terroir tardif.

Sur ce brillant millésime 2017, le 1er cru La Genelotte offre une sensualité résolument murisaltienne, qui se marie avec cette subtile minéralité fumée et cette élégance florale typique des hauteurs de Blagny : l'osmose est parfaite. On se régale de ce nez gourmand et sophistiqué associant curcuma et cannelle, brioche et pâtisserie fine, poire Comice ou Passe-Crassane, gelée d'abricot, marmelade, bonbon à l'anis, fleurs blanches, lys, muguet et jasmin. Au fil de l'aération, une nuance fumée se fait jour puis les épices reviennent en force, sur des notes de poivre fin, de musc,

de noix de muscade, de baie de genièvre et de thé vert. Quelle complexité !

En bouche, c'est un océan de fruits gourmands et lascifs qui se déploie progressivement sur le palais, sur des saveurs de coulis de pêche et d'abricot, de crème à la poire Williams, de mangue rôtie, de jus de grenade, complétées d'une touche de crème anglaise. Quelques agrumes acidulés (mandarine en tête) apportent juste ce qu'il faut de peps, tout comme ces évocations fraîches et toniques de baie de Sichuan. La longueur de la finale est prodigieuse : le fruit ne vous quitte pas, les épices non plus, entre muscade et cardamome.

Ce monopole de La Genelotte est une révélation, un grand vin qui vous régalerait aujourd'hui sur une belle sole grillée accompagnée de quelques girolles ou chanterelles. D'ici 5 ans, on pourra aller sur les viandes blanches : on imagine fort bien une volaille pochée et sa sauce suprême, accompagnée d'un gratin de macaronis truffé...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué et sensuel : curcuma et cannelle, brioche et pâtisserie fine, poire Comice ou Passe-Crassane, gelée d'abricot, marmelade, bonbon à l'anis, lys, muguet et jasmin. Une nuance fumée. Poivre fin, musc, noix de muscade, baie de genièvre, thé vert

Bouche : Sensuelle, sur des saveurs de coulis de pêche et d'abricot, de crème à la poire Williams, de mangue rôtie, de jus de grenade, complétées d'une touche de crème anglaise. Une touche acidulée de mandarine, longue finale sur la baie de Sichuan et la muscade.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur une belle sole grillée accompagnée de quelques girolles ou chanterelles. Dans 5 ans, une volaille pochée et sa sauce suprême, accompagnée d'un gratin de macaronis truffé...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques