

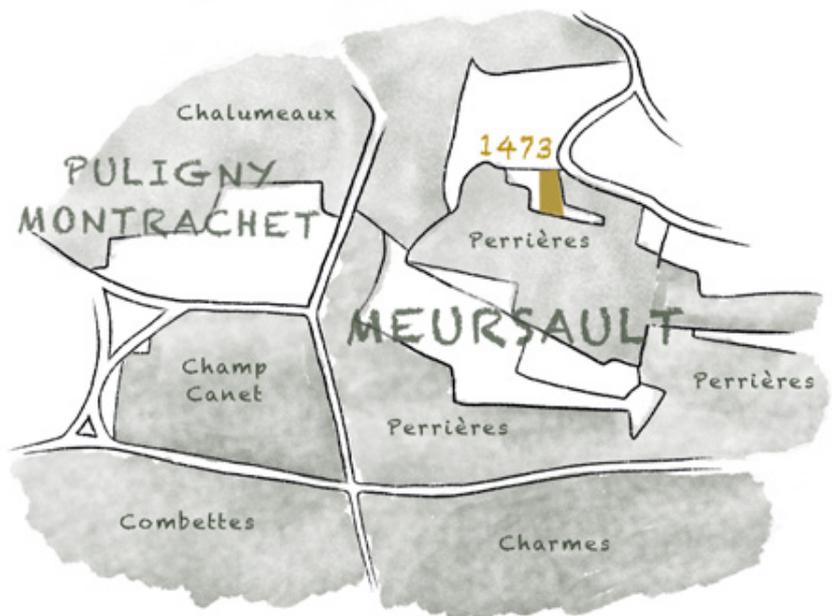
LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2017



Imaginez plutôt : une bande de terres rouges parsemées de gros cailloux calcaires offrant une vue imprenable, qui embrasse le vignoble de Meursault, au premier rang duquel on reconnaît le fameux premier cru Perrières. A droite, les Perrières-Dessus. A gauche, Les Perrières-Dessous. Juste en contrebas, les deux parcelles de Meursault-Perrières exploitées par les Bouzereau, et quelques mètres plus loin, la vigne des Coche-Dury... Peut-on rêver plus beau voisinage ?



C'est donc ici, dans cette petite enclave de 1473 mètres carrés au cœur des Perrières-Dessus, mystérieusement restée en friche jusqu'en 2012, que la belle histoire de cette cuvée « 1473 » a commencé en 2004. Lorsque Jean-Baptiste Bouzereau et son père Michel s'en portent acquéreur. 13 ans plus tard, après un travail important de remise en état, de construction de murs de soutènement afin de limiter l'érosion sur ce terrain pierreux et très pentu, et, bien sûr, de soin apporté au quotidien à cette jeune vigne plantée entre 2012 et 2013, le miracle s'est produit : la naissance d'un grand vin sur un millésime 2017 unanimement salué comme une des grandes années de la décennie pour les blancs de Bourgogne.

Aujourd'hui, ce petit miracle, produit sur 3 fûts à peine, devient réalité... uniquement pour vous ! En effet, Jean-Baptiste a décidé de nous confier la commercialisation exclusive de ce bijou d'énergie, de sensualité et d'intensité minérale.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le vin est vinifié et élevé exactement de la même façon que les premiers crus du Domaine, avec un passage en fûts d'un peu plus d'un an suivi de 4 mois environ dans une petite cuve. Mis en bouteille à la fin de l'hiver 2019, « 1473 » s'est ensuite tranquillement affiné dans les caves du Domaine jusqu'à aujourd'hui. Nous avons eu la chance de le regoûter régulièrement pendant cette période et de constater à chaque fois combien nous tenions là un précieux nectar. En accord avec Jean-Baptiste, nous avons estimé que le temps était venu de vous faire partager ce secret bien gardé, qui s'offre aujourd'hui sous un jour particulièrement radieux !

Le nez s'ouvre dans un registre de finesse et de fraîcheur, parfaitement en phase avec la position de haut de coteau du secteur des Perrières-Dessus : les notes de fleurs blanches, de muguet et de violette se mêlent aux herbes fraîches, autour de la sauge, de la coriandre, du cerfeuil et d'une pointe de lavande. Du finage de Meursault, on reconnaît bien sûr cette sensualité gourmande évoquant la poire pochée, tendre et juteuse, la pêche blanche mêlée à des notes d'amande, de masepain, de noisette mais aussi quelques pâtisseries fines, financier à la pistache en tête.

Au fil de l'aération, l'atmosphère se montre à nouveau très printanière, nous plongeant dans un verger en fleurs, entre abricotiers, amandiers et autres pommiers... Puis, tranquillement, l'empreinte pierreuse s'affirme : le vin se montre de plus en plus vertical et effilé, parcouru de notes fumées et crayeuses typiques du lieu. Malgré le jeune âge des vignes, il est fascinant de constater à quel point le terroir et le sol s'affirment déjà.

Il en est de même en bouche où l'empreinte empyreumatique et saline accompagne un volume de fruit considérable. La force tellurique du célèbre cru murisaltien est vraiment toute proche : l'abricot, la poire, le kiwi et le fruit de la passion s'enflamment littéralement et se parent d'une dimension poivrée et même pimentée. Le milieu de bouche révèle une fine amertume extrêmement excitante avec ses saveurs d'écorce de pamplemousse et de mandarine, de poivre vert et de poussière de roche. L'intensité pénétrante de la finale tout comme sa prodigieuse longueur finiront de vous persuader que vous tenez là un magnifique représentant des meilleurs crus de Meursault... et non un Vin de France ! CQFD

Un vin de cette envergure mérite évidemment les chairs les plus délicates, les mets les plus raffinés : on pense aux feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, à des noix de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil, à un tronçon de turbot accompagné de morilles farcies au ris de veau, servi sur une réduction de vin jaune. Laissez s'exprimer vos talents culinaires... ce vin le mérite !

Dernier conseil : si vous choisissez de faire découvrir ce mystérieux « 1473 » à vos ami.e.s, alors amusez-vous à le proposer à l'aveugle. Cailleret ? Genevrières ? Referts ? Perrières ?... En réalité, un peu de tout cela... mais chut, il ne faut pas le dire.

Collector : 880 bouteilles produites. Avis aux amateurs : voici les toutes dernières bouteilles disponibles du millésime.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Sensuel, printanier, minéral : fleurs blanches, muguet, violette, fleurs du verger, sauge, coriandre, cerfeuil, lavande, poire pochée, tendre et juteuse, pêche blanche, amande, massepain, noisette, financier à la pistache, brioche, craie, pierre frottée.

Bouche : L'empreinte empyreumatique et saline accompagne un volume de fruit considérable. L'abricot, la poire, le kiwi et le fruit de la passion s'enflamment de poivre et de piment. Finale longue et puissante sur le poivre vert, l'écorce d'agrumes et la roche

Accords mets-vins : Feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, à des noix de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil, à un tronçon de turbot accompagné de morilles farcies au ris de veau, jus au vin jaune



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques