

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2020



Ne boudons pas notre plaisir de retrouver enfin ce parcelaire signé Jean-Baptiste Bouzereau disparu des écrans radars depuis qu'il avait décidé d'arracher cette petite parcelle acquise par son père en 1994. Face à la sénescence précoce constatée sur nombre de pieds, Jean-Baptiste a fait ce choix radical, afin d'améliorer le matériel végétal grâce à des sélections massales issues des plus belles parcelles historiques du Domaine. Replantée en 2017, la vigne donne aujourd'hui son premier millésime : et quel millésime ! Un concentré de fruits jaillissants, d'une densité et d'une profondeur résolument murisaltienne.

Il faut dire que ce Limozin est particulièrement bien né. La vigne se situe sur la meilleure partie du Cru, juste au-dessous des Genevrières, et bénéficie d'une exposition qui regarde en partie vers le Sud. N'oublions pas en effet que le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, occupe une position très enviable, presque « enserré » par les deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest...

Ce voisinage plus que fréquentable se ressent clairement dans le verre : le vin possède ce côté gracile et floral qui le rapproche des Genevrières, mais aussi cette largeur, cette densité fruitée et crémeuse en bouche qui lorgne plutôt du côté des Charmes-Dessous... Figurant parmi les toutes premières parcelles récoltées en 2020 (avec Le Cailleret), dès le 20 août, ce Limozin a ensuite fait l'objet d'un élevage d'un an, uniquement en pièces bourguignonnes, avant de repasser quelques mois en cuves.

On se régale aujourd'hui de la sensation d'harmonie et de gourmandise qui nous envahit dès le premier nez : on voyage entre le jasmin et la noisette grillée, la pomme d'Amour et la pêche délicatement miellée, la corne de gazelle et un beurre aux agrumes, l'amandine aux poires, la pulpe d'orange et l'abricot. Puis vient une touche délicatement épicée aux accents orientaux : on pense à la noix de muscade, à la cardamome et aux baies roses.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : comment résister à cette matière ample et soyeuse, qui semble couler de source sur le palais, charriant ses saveurs gourmandes de fruits blancs pochés, relevés des poivres les plus délicats. A la fois crémeux et tendu par une acidité juteuse aux accents citronnés, parcouru d'une trame saline salivante, ce Meursault Limozin nous enchante.

A (re-)découvrir d'urgence !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Expressif, gourmand : on voyage entre le jasmin et la noisette grillée, la pomme d'Amour et la pêche délicatement miellée, la corne de gazelle et un beurre aux agrumes, l'amandine aux poires, la pulpe d'orange et l'abricot. Cardamome, baie rose

Bouche : Superbe équilibre. Matière ample et soyeuse, qui coule de source sur le palais, charriant ses saveurs gourmandes de fruits blancs pochés, relevés des poivres les plus délicats. Crémeuse mais tendue par une acidité juteuse aux accents citronnés.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar en croûte de sel. Demain, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques