

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2020



On retrouve sur ce rayonnant millésime 2020 l'archétype parfait du Genevrières aux accents floraux envoûtants, à l'élégance altière, au profil résolument vertical.

Le terroir de Genevrières, c'est un peu (ici aussi) le royaume de la pierre : un sol mince et caillouteux en surface puis un calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adeptes de méthodes culturales respectueuses de la vie des sols 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 pierreuse, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité.

En 2020, avec des raisins aux équilibres proches de la perfection, on ressent tout particulièrement ce parfait point d'équilibre entre raffinement vertical et volume du fruit.

Dès le premier nez, on s'incline face à tant de grâce et de volupté : ici, tout respire la sérénité. On se délecte de notes entremêlées de fleurs blanches, chèvrefeuille et jasmin en tête, de bouton d'or et de violette, d'eau de source finement mentholée, d'eucalyptus, de feuille de citronnelle, d'amande grillée, de silex frotté, de pignon, de zeste d'orange, de poire Comice et de fruits à noyau, de la pêche blanche à l'abricot en passant par la mirabelle. Une sorte d'extase immobile, chère aux maîtres de la méditation Zen, nous guette...

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 avec ses accents finement épicés. Le retour d'une fraîcheur chlorophyllienne et citronnée sur la finale, nous rapprochant de la coriandre vietnamienne. L'incroyable persistance saline qui plonge nos papilles dans un état d'excitation particulièrement jouissif. Tout y est, dans une splendide sensation d'harmonie.

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 beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, mais

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aussi des ris de veau aux girolles ou un risotto à la truffe. Succulent !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et raffiné : chèvrefeuille et jasmin, bouton d'or et violette, eau de source mentholée, eucalyptus, feuille de citronnelle, amande grillée, silex frotté, pignon, zeste d'orange, poire Comice, pêche blanche, abricot et mirabelle

Bouche : D'une grande classe. La chair savoureuse du fruit, la matière à la fois soyeuse et incroyablement profonde. La tension des calcaires avec ses accents finement épicés. Le retour d'une fraîcheur chlorophyllienne et citronnée sur la finale

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 2024 et 2038 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques