

Domaine Comtesse de Chérisey - Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2018



Voici le joyau de la famille Martelet-Chérisey, 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 » que l'on a pu rencontrer çà et là en 2018. Avec le risque, à l'inverse, de vendanger en sous-maturité et d'obtenir des jus un peu trop fluets...

En goûtant les vins de Chérisey, on peut légitimement se demander si l'avenir des grands blancs de Bourgogne ne se situe pas justement sur ces terroirs de haut de coteau, plus tardifs, qui offrent finalement à la vigne de meilleures conditions pour résister aux vagues de chaleur et de sécheresse ?... Ce fabuleux Premier Cru La Genelotte, d'une fraîcheur printanière resplendissante, marie, dans un équilibre parfait, l'éclat généreux du fruit et une minéralité scintillante : il nous offre une illustration brillante du triomphe de ce terroir sur le millésime 2018.

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 renouvelés dans les années 2000 et 2010. 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, la finesse et la fraîcheur des calcaires.

Sur ce magnifique millésime 2018, le 1er cru La Genelotte à la robe diaphane et lumineuse séduit d'emblée par la sensation de fraîcheur printanière qui s'élève du verre, de pureté cristalline, d'élégance florale délicate. On pense à de petites fleurs blanches juste écloses, comme le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tilleul, ou à un parterre de violettes, encore mouillées de la rosée matinale. On pense aux éclats scintillants de la roche calcaire, à cette empreinte minérale raffinée si typique de ces coteaux. Les herbes fines sont là, autour du cerfeuil, de la menthe et des jeunes pousses de coriandre. La complexité se renforce avec l'arrivée de notes épicées revigorantes et d'un fruit rayonnant : on pense maintenant au gingembre, à la réglisse, à la noisette que l'on vient de ramasser mais aussi au noyau de pêche, à la pomme juste tranchée et au jus de poire. Ajoutons à cela quelques nuances de poivre et noix de muscade : c'est un ravissement !

En bouche, la générosité et l'éclat du fruit inondent le palais sur des saveurs pures de jus de poire, de confiture de raisins blancs, de pulpe d'abricot, de pommes Granny ou Reinette. Cette matière séveuse, gourmande mais effilée est dynamisée en permanence par des vagues d'agrumes, autour de la marmelade de mandarine, du citron vert et du pamplemousse. Les équilibres sont parfaits, l'élevage s'est déjà fondu dans cette sève fluide, tonique, aux accents crayeux. L'allonge et la rectitude de la finale sont admirables : le fruit infusé d'excitantes notes de poivre blanc et de gingembre semble s'étirer à l'infini.

Si vous ne le connaissez pas encore, ce 1er Cru Monopole La Genelotte sera sans nul doute une véritable révélation. Un grand vin qui vous réglera sur une belle sole grillée ou des langoustines snackées, accompagnées de quelques girolles. D'ici 5 ans, que diriez-vous de noix de Saint-Jacques rôties nappées d'un jus de palourde crémeux et agrémentées de copeaux de truffe *Melanosporum* ?...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérisey - Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle

Nez : Frais et raffiné : petites fleurs blanches et violettes, mouillées de la rosée matinale. Poussière de roche. Cerfeuil, menthe, jeunes pousses de coriandre, gingembre, réglisse, noisette, noyau de pêche, pomme tranchée, jus de poire, noix de muscade

Bouche : Eclat juteux du fruit sur des saveurs de jus de poire, de confiture de raisins blancs, d'abricot, de pommes Granny ou Reinette. Une matière séveuse, mais effilée, dynamisée par des vagues d'agrumes. Longue finale excitante, infusée de gingembre

Accords mets-vins : Une belle sole grillée ou des langoustines snackées, accompagnées de quelques girolles ou chanterelles. D'ici 5 ans, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnés d'un jus de palourde crémeux et truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques