

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2015



Voici une des cuvées phares du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vigneron, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière ou encore Les Tissons, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse... C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près d'1,5 hectares, plantés de vignes dont les plus jeunes ont 25 ans, et les plus âgées plus de 60...

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (dont un quart de fûts neufs) pendant un an, avant de laisser le vin repasser un deuxième hiver en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en fraîcheur et tension.

Goûté juste avant sa mise en bouteille, ce Meursault Grands Charrons nous a régalés par sa densité, son expression déjà très aboutie et la qualité de son fruit. On retrouve ici tout ce qui fait le charme des grands meursaults : délicieux bouquet aux notes d'amande, de fruits blancs, de fleur d'acacia, de pêche sans oublier cette pointe fumée évoquant la pierre frottée ; une bouche à la fois ample en attaque, mais très droite et finalement tendue ensuite ; une finale longue, salivante, portée par des saveurs épicées.

Un grand classique, parfaitement maîtrisé, qui vous accompagnera avec beaucoup de plaisir dans les 5 à 7 prochaines années.

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Acacia, fruits blancs, amande fraîche, pêche, silex frotté. Note briochée.

Bouche : Ample en attaque, puis droite et tendue, soutenue par la minéralité et les épices. Longue et salivante.

Accords mets-vins : Poissons grillés, pochés ou meunières. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques