

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tissons - 2015



Pour ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cette anecdote. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jean Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tissons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tissons de quelques grands noms comme Bouzereau, Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une exquise minéralité, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1^{er} Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une petite parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vignes plantées en 1958 puis en 1989 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol peu profond, où la roche-mère affleure parfois, mais néanmoins riche en éléments ferrugineux.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit ici de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage long, de 16 mois, en fûts, avec un quart de fûts neufs. A la dégustation, on retrouve immédiatement ce qui fait le charme des Tissons, ce côté aérien et pourtant très minéral, couplé à une puissance et une profondeur en bouche déjà perceptible, bien que le vin soit encore très jeune. Les notes appuyées de pierre à fusil s'accompagnent d'arômes de chèvrefeuille, de fruits blancs, d'agrumes et d'une touche d'amande. L'équilibre en bouche est irréprochable : volume, tension, salinité, persistance, tout est déjà en place. Mais, soyons clair, nous sommes ici face à un vrai vin de garde, qui devrait parfaitement évoluer sur les 10 prochaines années !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué et aérien : pierre à fusil, poudre de marbre, chèvrefeuille, zestes d'agrumes, poire, poivre blanc, légère note mentholée, amande

Bouche : Du volume, de la rectitude, de la tension. La puissance est encore contenue et va se délier dans les prochaines années.

Accords mets-vins : Pâtes aux langoustines, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Langres.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques