

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2015



Ce Meursault-Genevrières, bien qu'issu de vignes plutôt jeunes à l'échelle du patrimoine viticole des Bouzereau (une trentaine d'années tout de même), fait vraiment honneur à son terroir : voici un véritable modèle de pureté et de raffinement, ancré dans un univers floral.

Les Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adeptes de méthodes culturales ultra-respectueuses du sol 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.

Après une vendange manuelle très sélective, le jus est vinifié en fûts puis élevé 16 mois avec à peine un quart de bois neuf.

Vin floral et aérien par excellence, le Genevrières peut paraître parfois un peu timide dans sa jeunesse. La qualité exceptionnelle du fruit en 2015 lui donne un supplément de sève absolument irrésistible, tandis que le niveau de maîtrise de la vinification et de l'élevage se révèle exemplaire.

Que de pureté et de finesse, que de limpidité dans la lecture du terroir. Un nez délicat, floral, sur la verveine, le tilleul, l'amande fraîche, la pierre à fusil et les zestes d'agrumes ; une bouche cristalline, tendue, à la chair délicate, à l'allonge fraîche et harmonieuse, conjuguant à merveille le fruit et les saveurs minérales et épicées ; une capacité de vieillissement évidente ; des accords gastronomiques qui tombent sous le sens (feuilleté de Saint-Jacques, médaillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces...)... Tout s'enchaîne ici comme dans un rêve éveillé. Brillant !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Tilleul, acacia, fleur de vigne, verveine. Peau d'agrumes. Mirabelle. Amande fraîche. Pierre à fusil. Végétal noble (thé vert).

Bouche : Cristalline et énergique, comme une eau de source. Chair délicate du fruit, jolie tension saline, longue finale très étirée.

Accords mets-vins : Grands crustacés pochés. Poissons d'eau douce (omble, sandre). Dans quelques années, ris de veau ou volailles crémees. Fromage fruité (beaufort).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Jeune, carafage
indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques