

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2021



Les plus chanceux (et rapides !) d'entre vous ont eu le plaisir de retrouver, l'an dernier, ce parcellaire signé Jean-Baptiste Bouzereau. Il avait en effet disparu des écrans radars depuis l'arrachage des vignes sur cette petite parcelle acquise par son père en 1994. Face à la sénescence précoce constatée sur nombre de pieds, Jean-Baptiste a fait ce choix radical, afin d'améliorer le matériel végétal grâce à des sélections massales issues des plus belles parcelles historiques du Domaine.

Replantée en 2017, la vigne s'appuie sur un porte-greffe au débourrement plus tardif : une aubaine en 2021 puisqu'ici, le gel a fait bien moins de dégâts. C'est d'ailleurs sur le Limozin que Jean-Baptiste a enregistré ses meilleurs rendements, dépassant légèrement 30 hectolitres par hectare. Une performance sur un millésime où la moyenne pour les vignes de coteau se situe plutôt entre 10 et 15...

Si l'on s'intéresse d'un peu plus près à ses origines, ce Limozin est particulièrement bien né. La vigne se situe sur la meilleure partie du Cru, juste au-dessous des Genevrières, et bénéficie d'une exposition qui regarde en partie vers le Sud. N'oublions pas en effet que le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, occupe une position très enviable, presque « enserré » par les deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest.

Ce voisinage plus que fréquentable se ressent clairement dans le verre : ce Limozin s'affirme cette année comme un des vins les plus charmeurs et sensuels de cette magnifique collection, tout en étant porté par une splendide vibration en bouche qui prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

On se régale immédiatement de la sensation de maturité et de douce harmonie qui se dégage du vin. L'aromatique nous transporte au cœur d'un verger en été, au milieu des pêches juteuses, des poires et de l'abricot, complétés de notes suaves de violette, de jasmin, de corne de gazelle et de pâte d'amande. Des nuances zestées et une touche crayeuse apportent ce qu'il faut de fraîcheur. Une touche de poivre gris annonce une belle énergie interne, aux accents empyreumatiques.

La matière du vin se montre à la fois ample mais souple, fuselée par une trame pierreuse qui vibre et s'accroche sur les papilles. Le fruit à la chair tendre et savoureuse se pare, en milieu de bouche, d'une note poivrée, voire pimentée, qui réchauffe le corps et l'esprit. Ce Meursault Limozin nous enchante de bout en bout.

A (re-)découvrir d'urgence !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Douceur et harmonie : pêches juteuses, poires et abricots, complétés de notes suaves de violette, de jasmin, de corne de gazelle et de pâte d'amande. Des nuances zestées et une touche crayeuse plus énergiques. Poivre gris

Bouche : Ample mais souple, fuselée par une trame pierreuse qui vibre et s'accroche sur les papilles. Le fruit à la chair tendre et savoureuse se pare, en milieu de bouche, d'une note poivrée, voire pimentée

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar en croûte de sel. Demain, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2033 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques