

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2021



Voici de toute évidence une autre pièce-maîtresse du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004. Jean-Baptiste exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur au sol mince et très pierreux qui donne au vin ses accents rocaillieux et cette vibration unique.

Nous voici donc au cœur de ce qui apparaît pour beaucoup comme le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir caillouteux formé de marnes altérées, qui donne cette force, cette profondeur verticale et cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

En 2021, ce prodigieux mais très rare Perrières, produit uniquement sur deux fûts, offre un équilibre d'école entre une expression pierreuse incandescente et la douceur texturée d'un fruit charnu et particulièrement savoureux.

Le nez nous invite d'emblée à partir pour «un voyage au centre de la Terre » que n'aurait certainement pas renié Jules Verne... L'expression du sol s'impose au premier plan, sur des notes fumées de silex frotté et de pierre à fusil, ainsi qu'une touche plus aérienne de poussière de craie. Mais aussi sur une dimension saline et iodée, évoquant les falaises calcaires battues par les embruns ainsi que les carapaces de crustacés.

Peu à peu, l'atmosphère semble s'adoucir, laissant maintenant entrevoir un fruit radieux, derrière ce premier rideau résolument minéral. On pense alors à des agrumes subtils, entre mandarine, citron vert et carambole, à la poire et la nectarine, et à une touche plus exotique d'ananas et de goyave. Des fruits complétés d'une note enveloppante de crème d'amande ou de pistache. L'empreinte minérale ne cesse d'émettre ses messages, par vagues successives : ce sont maintenant les épices qui s'affirment, autour du poivre gris et de la baie de genièvre.

En bouche, l'extraordinaire richesse du fruit, sa profondeur juteuse et texturée s'équilibrent avec une sensation d'énergie tellurique qui nous pénètre le corps et l'esprit. Une énergie parfaitement soulignée par les amers des peaux d'agrumes et d'un bâton de réglisse, mais aussi par une touche de gingembre confit, sans oublier cette imprégnation saline salivante. La longue finale voit le triomphe d'un fruit éminemment concentré et enjôleur.

On ose à peine imaginer dans quelles merveilleuses contrées ce Meursault-Perrières nous emmènera dans 8 ou 10 ans... Un autre sommet du

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

millésime !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : silex frotté et pierre à fusil, carapaces de crustacés, embruns marins, mandarine, citron vert et carambole, poire, nectarine, prune et ananas, amande, crème de pistache, poivre gris, baie de genièvre.

Bouche : De la sensualité et une puissance enveloppante. Richesse et profondeur juteuse et texturée du fruit, sensation d'énergie soulignée par de stimulantes évocations d'écorces d'agrumes, de gingembre et de sel marin.
Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Plats de fête : navarin de homard, turbot rôti, risotto à la truffe blanche, ris de veau aux trompettes de la mort, volaille de bresse demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 h minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques