

Domaine Comtesse de Chérisey - Meursault Bois de Blagny - 2019



Le vin est issu d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare qui culmine à près de 400 mètres d'altitude. Elle est située juste au-dessus du 1er Cru La Pièce sous le Bois : ici, la pente est raide, dépassant à certains endroits 30% de déclivité. Les sols d'argiles blanches sont assez profonds : ils apportent à la vigne de bonnes réserves hydriques, particulièrement bénéfiques sur la succession de millésimes secs et chauds que connaît la Côte d'Or. Ils donnent également au vin une vraie densité de texture.

Laurent et Hélène exploitent des vignes qu'ils ont replantées pour une bonne partie en 2006, puis en 2011. Soucieux de préserver au maximum fraîcheur et pureté du fruit, ils vinifient les premières en fûts avec à peine 5% de bois neuf, et les secondes, pour moitié en cuve et moitié en barriques.

Dès le premier nez, on perçoit l'essence minérale subtile et aérienne de ce Meursault : on pense à une poudre de roche, à des galets immaculés sur lesquels ruisselle une eau cristalline. Des notes de pêche blanche et de poire Comice entourent un bouquet de fleurs blanches raffinées, entre fleur d'amandier, de citronnier et d'acacia. Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de gagner en fraîcheur : on pense maintenant à une pomme Granny, à des sorbets au citron ou au pamplemousse, complétés d'une touche de lavande. Quelques notes gourmandes mais, là aussi, très délicate de brioche et de pain au lait nous rappelle bien sûr les origines murisaltiennes de ce parangon d'élégance.

On retrouve en bouche la belle concentration du millésime : le fruit savoureux se déploie sur le palais, autour de la poire, de l'abricot, du brugnion, de la pêche de vigne et d'un soupçon d'ananas. Ce jus riche et gourmand sait aussi se montrer énergique, soutenu par des notes de citron vert et de pomelo à la relance. Le milieu de bouche est marqué par le triomphe du sol, qui s'invite au premier rang, sur une stimulante dimension empyreumatique et épicée. On pense maintenant à des fruits flambés, mais aussi à un poivre de Sichuan et au safran.

Sur la finale, le fruit succulent semble s'étendre sur un lit de cailloux. On finit sur une note salivante de sel de Guérande. L'équilibre entre densité et tension est juste parfait. Ce très distingué Meursault Bois de Blagny méritera les saveurs les plus fines, les chairs les plus délicates. On pense à des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil, à une sole grillée accompagnée de pommes de terre nouvelles de Noirmoutier. Dans 4 ou 5 ans, on pourra également envisager sauces et viandes blanches.

Une leçon de style et de terroir.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Prix spécial réservé aux clients de la Route des Blancs

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault Bois de Blagny - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Aérien, raffiné : poudre de roche, galets sur lesquels ruisselle une eau cristalline, fleur d'amandier, de citronnier et d'acacia, pêche blanche et poire Comice, pomme Granny, sorbets au citron ou au pamplemousse, lavande, brioche et pain au lait.

Bouche : Concentrée, le fruit savoureux se déploie, autour de la poire, de l'abricot, du brugnon, de la pêche de vigne et d'un soupçon d'ananas. Un jus riche soutenu par des notes de citron vert et de pomelo à la relance. Finale poivrée, empyreumatique. Sel marin

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil, à une sole grillée accompagnée de pommes de terre nouvelles de Noirmoutier. Dans 4 ou 5 ans, on pourra également envisager sauces et viandes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques