

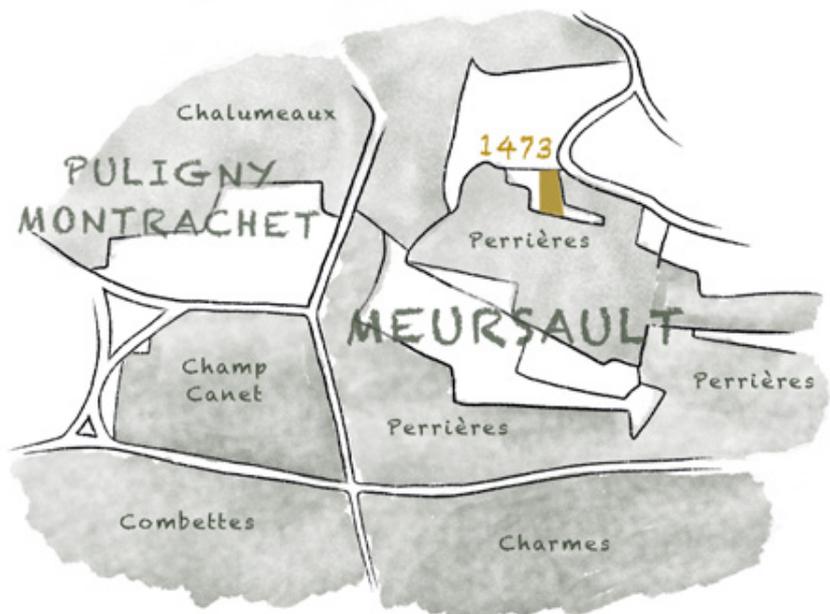
# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2019



Imaginez plutôt : une bande de terres rouges parsemées de gros cailloux calcaires offrant une vue imprenable, qui embrasse le vignoble de Meursault, au premier rang duquel on reconnaît le fameux premier cru Perrières. A droite, les Perrières-Dessus. A gauche, Les Perrières-Dessous. Juste en contrebas, les deux parcelles de Meursault-Perrières exploitées par les Bouzereau, et quelques mètres plus loin, la vigne des Coche-Dury... Peut-on rêver plus beau voisinage ?



C'est donc ici, dans cette petite enclave de 1473 mètres carrés au cœur des Perrières-Dessus, mystérieusement restée en friche jusqu'en 2012, que la belle histoire de cette cuvée « 1473 » a commencé en 2004. Lorsque Jean-Baptiste Bouzereau et son père Michel s'en portent acquéreur. 13 ans plus tard, après un travail important de remise en état, de construction de murs de soutènement afin de limiter l'érosion sur ce terrain pierreux et très pentu, et, bien sûr, de soin apporté au quotidien à cette jeune vigne plantée entre 2012 et 2013, le miracle s'est produit : la naissance d'un grand vin sur le millésime 2017 que nous avons eu la chance de pouvoir vous proposer, en exclusivité. Aujourd'hui, l'aventure continue avec l'arrivée sur notre Route des Blancs du tout nouveau et très rare millésime 2019 qui s'affinait jusque-là tranquillement dans les caves du Domaine puis dans nos chais. Un bijou de sensualité et de poésie, de concentration et d'harmonie, un vin de chair et de vibration minérale, charmeur et pénétrant.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Après un millésime 2018 plutôt généreux, l'année 2019 fut un peu plus difficile à négocier à la vigne et marquée par des rendements en baisse sensible par rapport à l'année précédente. Le 5 avril, le gel menaçait les vignes. Heureusement, il y eut plus de peur que de mal : les jeunes vignes de ce terroir plus tardif n'ont pas été trop touchées. Après la floraison début juin, le temps chaud a provoqué quelques phénomènes de coulure et de millerandage, qui ont eu un impact sur les rendements finaux. Puis vient l'été, avec ses pics de chaleur fin juin et fin juillet. Si les vignes ont su globalement résister à ces périodes caniculaires, d'autant que juillet et août furent entrecoupés de quelques averses bienfaitrices, les raisins n'ont pas beaucoup grossi : les peaux sont restées assez épaisses. La parcelle fut vendangée autour du 10 septembre. Si les baies avaient peu de jus, leur concentration aromatique était exceptionnelle, tout comme la qualité des équilibres entre les sucres et les acidités. Promesse d'un grand vin, expressif, profond et imprégné de terroir.

Tout comme son prédécesseur, le vin a été vinifié et élevé exactement de la même façon que les premiers crus du Domaine, avec un passage en fûts d'un peu plus d'un an suivi de quelques mois supplémentaires passés dans une petite cuve. Mis en bouteille à la fin de l'hiver 2021, « 1473 » s'est ensuite tranquillement reposé en cave. Regoûté en novembre dernier, puis en février, ce précieux nectar nous paraît aujourd'hui fin prêt pour vous être présenté sous ses plus beaux atours. Il est tout bonnement radieux et particulièrement expressif !

Sa robe lumineuse, d'un or profond à peine teinté d'une nuance de vert, rappelle la lumière de l'été qui l'a vu naître et annonce le charme irrésistible d'un jus d'une rare sensualité. Le nez s'ouvre dans un registre tendre et poétique, servi par un boisé fin. Aux notes de fruits blancs et jaunes délicatement pochés, autour de la poire Passe-Crassane, de la pêche blanche, de la pomme bien mûre et de la confiture d'abricots répondent d'enveloppantes évocations de crème fouettée assortie d'une once de vanille, de beurre manié, de pain au lait, d'amande et de noisette fraîches. Quelques notes florales charmeuses évoquant le jasmin, l'églantine et l'extrait de violette précèdent des agrumes raffinés et toniques : on pense au citron jaune, à l'orange et à la mandarine, ainsi qu'à une pointe de bergamote. Le kiwi n'est pas loin, la mangue non plus : c'est un festival ! Progressivement, le sol imprime sa marque. D'abord sur la fraîcheur d'une eau cristalline ruisselant sur la roche calcaire, puis sur un cocktail complexe d'épices où se mêlent poivre blanc, clou de girofle, noix de muscade, cumin ou gingembre. Plus le vin s'aère, plus il se renouvelle, prolongeant ce voyage en Pays de Cocagne, cette douce rêverie. On pense maintenant à la fraîcheur de la menthe et des herbes fines, à une touche énergisante de fruit de la passion...

La bouche est tout aussi gourmande et expressive : à la fois dense et tonique, elle déploie un fruit plein de suc et d'énergie, évoquant un coulis de fruits blancs et d'abricot, le jus acidulé d'un fruit de la passion, des saveurs de marmelade d'orange amère et de zeste de citron vert, de carambole, de mangue et de kiwi. Autant de fruits relevés d'une myriade d'épices qui électrisent les papilles : on reconnaît le piment d'Espelette, la menthe poivrée, le bâton de réglisse et une déclinaison de poivres énergisants. L'empreinte rocheuse resserre le propos, apportant une

dimension tannique à la finale. La persistance est remarquable, la sensation de profondeur aussi : vibrant, pénétrant, le vin offre un équilibre somptueux. S'il révèle déjà un charme fou, inutile de préciser que sa structure le portera loin dans le temps. On a déjà hâte de le revoir dans 5 ans !

Un vin de cette envergure mérite évidemment les chairs les plus délicates, que l'on n'hésitera pas à marier avec quelques épices : on pense aux feillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, ou au Saint-Pierre « retour des Indes » cher à la famille Roellinger. Barbue à l'oseille ou viennoise de sole aux noisettes et parmesan pourront aussi être de la partie !

Dernier conseil : si vous choisissez de faire découvrir ce mystérieux « 1473 » à vos amis, alors amusez-vous à le proposer à l'aveugle. Cailleret ? Genevrières ? Referts ? Perrières ?... En réalité, un peu de tout cela... mais chut, il ne faut pas le dire.

Attention collector : voici les toutes dernières bouteilles disponibles, avis aux amateurs !

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or lumineux, léger reflet vert

Nez : Sensuel, complexe : poire, pêche blanche, pomme, confiture d'abricots, crème fouettée, vanille, beurre, pain au lait, amande, noisette, jasmin, églantine, violette, citron jaune, orange, mandarine, bergamote, kiwi, mangue, poivre blanc, clou de girofle...

Bouche : Gourmande, expressive, dense et tonique, fruit plein de sucs et d'énergie relevé d'une myriade d'épices qui électrisent les papilles. L'empreinte rocheuse resserre le propos, apportant une dimension tannique à la finale dont la persistance est remarquable

Accords mets-vins : Feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, Saint-Pierre « retour des Indes » cher à la famille Roellinger, barbue à l'oseille, viennoise de sole, noisettes et parmesan.  
Ris de veau à la crème.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques