

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2022



Voici une des cuvées phares du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vigneron, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière ou, bien sûr, Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que Les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est, un substrat argilo-calcaire, riche en oxydes de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse... C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près de 2 hectares, répartis sur 5 parcelles bien représentatives des nuances du climat. Les plus jeunes vignes ont ici plus de 25 ans, et les plus âgées près de 70. Elles ont eu largement le temps de capter l'essence même de ce terroir des Grands Charrons.

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (avec une faible proportion de bois neuf) pendant un an, avant de laisser le vin repasser quelques mois supplémentaires en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en dynamisme et en tension.

Le nez parfaitement expressif est à la fois d'une belle concentration et très tonique. On survole un parterre de fleurs blanches et de muguet mais aussi un mimosa en fleur, avec ses parfums encore plus doux. Cette dimension sensuelle est également servie par de généreuses notes de masepain, de tuiles aux amandes, de nougat de Montélimar. L'ensemble nappé de miel de bruyère laisse soudain poindre un fruit plein d'énergie, autour de la pêche blanche mais aussi du citron vert, de la mandarine et de la bergamote. Une délicate touche de beurre frais parachève cette balade enthousiasmante en pays de Cogne.

On retrouve en bouche un peu de cette onctuosité déjà perçue au nez. On est émerveillé par la texture ample mais tonique d'un jus dynamisé par des fruits acidulés et frais. On pense à la chair d'une mandarine, à la poire comice, à la pomme Granny. Si le milieu de bouche est plutôt large, la puissance en trompe l'œil laisse place à de stimulantes notes de citron vert et d'écorce d'orange. Le poivre, la baie de genièvre et quelques éléments subtilement salins se déploient en finale, pour mieux exciter les papilles. Les équilibres sont impressionnants qui nous font sans cesse naviguer entre force et légèreté.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une truite aux amandes, des palourdes aux fines herbes mais aussi des ris de veau croustillants, ou une blanquette de volaille aux chanterelles magnifieront ce superbe parcellaire. Les plus avisés l'attendront cependant encore quelques années.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif, tonique : fleurs blanches, muguets, mimosa en fleur, massepain, tuiles aux amandes, nougat de Montélimar, miel de bruyère, pêche blanche, citron vert, mandarine, bergamote, beurre frais.

Bouche : Onctuosité, texture ample mais tonique, fruits acidulés et frais, mandarine, poire comice, pomme Granny, citron vert, écorce d'orange. Le poivre, la baie de genièvre et quelques éléments subtilement salins se déploient en finale.

Accords mets-vins : Une truite aux amandes, des palourdes aux fines herbes mais aussi des ris de veau croustillants, ou une blanquette de volaille aux chanterelles.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques