

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessonns - 2022



Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Laval publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessonns, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessonns de quelques grands noms comme Bouzereau, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une minéralité scintillante, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vieilles vignes majoritairement plantées en 1958 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (20 à 30 cm à peine). Si la roche-mère affleure parfois, le sol aux reflets rougeâtres est néanmoins riche en éléments ferrugineux. En outre, le caractère fort ventilé de cette parcelle réussit particulièrement bien aux millésimes solaires, comme le fut encore 2022.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 18 mois au total, dont un an en fûts, avec environ un quart de fûts neufs.

Cette année, ce Meursault Les Tessonns brille d'une élégance verticale et d'une rare complexité aromatique. Au premier nez, on ressent à la fois la fraîcheur des petites fleurs du verger juste écloses, du citron vert, des herbes fraîches, autour du cerfeuil ou de la coriandre, d'une touche de réglisse. L'empreinte minérale revêt des habits d'une grande finesse : on s'imagine une sorte de dentelle de roche à la légèreté fascinante. Le fruit parfaitement mûr jaillit ensuite, autour de la poire Comice et de la pêche blanche, complétés d'une déclinaison subtile d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine. Une once de violette annonce une suite plus sensuelle et caressante : quelques épices douces et une touche de baie de genièvre voisinent avec des notes de miel, de crème fleurette et de pâte sablée. On en mangerait ! On remet le nez au-dessus du verre et l'on reste admiratif devant la beauté pure, immaculée, de l'empreinte minérale, comme un marbre de Carrare parfaitement poli.

En bouche, le vin se montre à la fois jaillissant, actif et parfaitement structuré autour d'une acidité expressive au soutien d'un cœur de fruits mûrs, entre la poire Passe-Crassane, la mangue et la pomme délicatement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

caramélisée. La matière, souple, dynamique, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante, aux accents fumés, relevée de touche de poivre vert, de cardamome, de bâton de réglisse, de safran et même d'un peu de piment d'Espelette. La formidable vibration minérale de la finale, soutenue par une pointe d'orange amère, nous rapproche d'un Perrières ou d'un Corton-Charlemagne. La réussite impressionne de bout en bout.

Jeune, ce Meursault Les Tessons brillera sur une anguille ou un saumon sauvage fumé, ou une langouste en Bellevue. Plus tard, optez pour un bar rôti servi avec une fricassée de chanterelles et un beurre blanc, ou encore une viennoise de sole aux amandes et parmesan.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tesson - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Élégant, complexe : fleurs du verger, citron vert, cerfeuil, coriandre, réglisse, dentelle de roche, poire Comice, pêche blanche, citron vert, pamplemousse, mandarine, violette, baie de genièvre, miel, crème fleurette, pâte sablée, marbre de Carrare poli

Bouche : Vin jaillissant, actif et structuré autour d'une acidité expressive et d'un cœur de fruits mûrs. Matière, souple, dynamique, s'enroulant autour d'une trame pierreuse stimulante, aux accents fumés. Finale à la vibration minérale et note d'orange amère.

Accords mets-vins : Sur une anguille ou un saumon sauvage fumé, ou une langouste en Bellevue. Plus tard, optez pour un bar rôti servi avec une fricassée de chanterelles et un beurre blanc, ou encore une viennoise de sole aux amandes et parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement 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