

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2022



Depuis trois ans maintenant, les nombreux aficionados des vins du domaine ont eu le plaisir de retrouver ce parcelaire signé Jean-Baptiste Bouzereau. Il avait en effet disparu des écrans radars depuis l'arrachage des vignes sur cette petite parcelle acquise par son père en 1994. Face à la sénescence précoce constatée sur nombre de pieds, Jean-Baptiste a fait ce choix radical, afin d'améliorer le matériel végétal grâce à des sélections massales issues des plus belles parcelles historiques du Domaine.

Replantée en 2017, la vigne de ce Limozin est particulièrement bien née. Elle se situe sur la meilleure partie de ce terroir, juste au-dessous des Genevrières, et bénéficie d'une exposition qui regarde en partie vers le Sud. N'oublions pas en effet que le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, occupe une position très enviable, presque « enserrée » par les deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest.

Ce voisinage de haute lignée se ressent clairement dans le verre : sur ce millésime 2022 aux magnifiques équilibres et aux volumes revenus à la normale, ce Limozin s'affirme encore cette année comme un des vins les plus charmeurs et sensuels de cette magnifique collection, tout en étant porté par une énergie interne et une splendide vibration de bouche qui prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

Le charme et l'harmonie qui se dégagent du nez sont riches de promesses. C'est un bouquet subtil et complexe qui attend le dégustateur. Les parfums de fleurs d'acacia, d'aubépine, de tilleul et de verveine rivalisent avec les arômes de fruits jaunes à noyau, aux premiers desquels la mirabelle, l'abricot et la pêche bien mûre. Un trait tonique sur la pomme acidulée, le citron confit et le pomelo apporte de la vivacité et de la profondeur à un ensemble de grande élégance où quelques touches chlorophylliennes d'herbes coupées rajoutent distinction et raffinement. Un nez d'une pureté et d'une grâce toute murisaltienne : quelques touches d'épices douces et de miel viennent se mêler aux notes gourmandes de noisette fraîche et de brioche toastée. Tout simplement délicieux.

En bouche, la magie continue d'opérer : on est fasciné par l'intensité et la sève d'un vin issu pourtant de jeunes vignes qui ont su déjà parfaitement capter l'essence de ce terroir. A la fois ample et élancé, le jus brille par sa finesse et sa gourmandise. On se régale de l'éclat mûr et fondant de la poire Comice sucrée, du brugnion juteux, de la mirabelle croquante, de la pêche blanche et de l'abricot. L'acidité du citron jaune et du pamplemousse relance le milieu de bouche et lui donne du tonus, enrobée par une douceur florale délicate. On retrouve de la noisette fraîche qui

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

rajoute de la profondeur à ce vin racé, dynamique, à la finale saline ponctuée de nuances mentholées. C'est un enchantement !

Terre ou mer, ce vin de gastronomie sublimerait aussi bien des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse rôtie ou pochée ou une blanquette de veau qu'un homard en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot meunière. Si vous ne résistez pas à l'envie de le déguster jeune, optez pour un gravlax de truite de l'Adour !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Charme et harmonie : fleurs d'acacia, d'aubépine, tilleul, verveine, mirabelle, abricot, pêche, pomme, citron confit, pomelo, herbes coupées, épices douces, miel, noisette fraîche, brioche toastée.

Bouche : Ample et élancée, finesse et gourmandise, poire Comice, brugnon, mirabelle, pêche blanche, abricot, citron jaune, pamplemousse, douceur florale délicate et aérienne, noisette. Finale saline ponctuée de nuances mentholées.

Accords mets-vins : Des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse rôtie ou pochée ou une blanquette de veau qu'un homard en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot meunière. Jeune, un gravlax de truite de l'Adour.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2033 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