

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2022



Nous sommes particulièrement heureux de retrouver cette année un des premiers crus fétiches de Jean-Baptiste Bouzereau que les dégâts du gel d'avril 2021 l'avaient empêché de produire sur le millésime précédent.

Jean-Baptiste parvient à sublimer le cru de Blagny comme peu d'autres vignerons : sa compréhension parfaite de ce terroir d'altitude mêlant calcaires et argiles blanches couplée à la succession de millésimes solaires font de ce 1er Cru Blagny un modèle absolu d'équilibre entre intensité et finesse minérale. Ce magnifique 2022 poursuit une série impressionnante et assoit ce cru comme un incontournable de la collection signée Bouzereau. En un mot : indispensable !

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus qu'il regarde du haut de la colline, comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes et d'argiles blanches, recouvertes d'éboulis calcaires caillouteux. Ajoutons, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien.

Au final, ce cru est doté d'une personnalité unique, l'une des plus identifiables, à l'aveugle, dans tout le finage de Meursault et au-delà : il donne à son meilleur, comme ici, de grands vins à la fois aériens et rocaillieux, toujours verticaux, actifs et épicés. Tous les amateurs de finesse et de fraîcheur devraient garnir leur cave de Meursault-Blagny de cette trempe. D'autant que la succession récente de millésimes chauds et solaires lui convient parfaitement.

Bien conscients de la qualité et de l'identité marquée de ce terroir, les Bouzereau y exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. Cette année encore, Jean-Baptiste signe un Meursault-Blagny de référence, un vin de fraîcheur, de sérénité et de plénitude.

Le nez, raffiné, aérien, s'ouvre sur une expression minérale sophistiquée, dégageant une extraordinaire sensation de fraîcheur. L'espace d'un instant, on croit apercevoir au loin les névés du Mont Blanc, comme c'est parfois le cas, par temps clair, depuis les hauteurs du hameau de Blagny. On pense à l'eau vive et glacée d'un torrent de montagne. Les fruits blancs font leur apparition, d'abord discrète, avec la subtilité de ballerines chaussées de pointes. On reconnaît la poire, la pomme et la pêche, rapidement rejointes par de subtils et dynamisants parfums d'agrumes, autour du citron jaune, de la carambole, du pamplemousse ou de la clémentine.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le paysage olfactif dégage une remarquable impression de calme, de sérénité : tout semble parfaitement à sa place. Ici, quelques notes chlorophylliennes de coriandre, de cerfeuil ou de persil plat, là une touche de beurre frais, à côté quelques nuances toniques de réglisse, de menthe, de poivre blanc ou de gingembre : ça coule de source...

Même impression de paix intérieure et de plénitude en bouche : les saveurs de fruits et d'épices se déploient tranquillement, portée par une énergie parfaitement canalisée. Poire Comice et pomme Reinette ont à nouveau rendez-vous avec de nombreux agrumes, mais aussi le kiwi ou le fruit de la passion. Il nous semble reconnaître l'abricot, ou plutôt son noyau, la mirabelle et la rhubarbe. C'est une symphonie, dynamique, virevoltante et franchement enthousiasmante.

La finale, ciselée au laser, portée par le grain fin et serré des calcaires, offre une longueur stupéfiante, sur une touche stimulante d'agrumes poivrés. Ce Meursault-Blagny est absolument incontournable. Bravo !

Côté accords, optez pour des produits de la mer à la chair fine et délicate : langoustines, sole, barbue, Saint-Pierre, rôtis au beurre de préférence, et accompagnés de petites pommes de terre nouvelles du Touquet ou de l'île de Ré...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Raffiné et aérien : eau vive et glacée d'un torrent de montagne, poire, pomme, pêche, citron jaune, carambole, pamplemousse, clémentine, coriandre, cerfeuil, persil plat, beurre frais, réglisse, menthe, poivre blanc, gingembre.

Bouche : Plénitude, saveurs de fruits et d'épices portée par une énergie canalisée, Poire Comice, pomme Reinette, agrumes, kiwi, fruit de la passion, abricot, mirabelle, rhubarbe. Longue finale, ciselée portée par le grain fin et serré des calcaires.

Accords mets-vins : Des produits de la mer à la chair fine et délicate : langoustines, sole, barbue, Saint-Pierre, rôtis au beurre de préférence, et accompagnés de petites pommes de terre nouvelles du Touquet ou de l'île de Ré...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques