

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



Voici incontestablement un des sommets du millésime : un Genevrières à la fois raffiné, dans son essence florale, son éclat diaphane, mais aussi d'une rare intensité. La sensation de profondeur et de puissance qu'il dégage nous emmènerait presque du côté d'un Bâtard-Montrachet. Il nous embarque avec grâce et autorité dans un voyage fascinant.

Le terroir de Genevrières, c'est un peu, lui aussi, le royaume de la pierre : un sol mince et caillouteux en surface puis un calcaire omniprésent en sous-sol, triomphe d'un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adeptes de méthodes culturales respectueuses de la vie des sols et de la plante (travail des sols, amendements naturels), cherchant avant tout la qualité et la concentration du fruit (taille courte, ébourgeonnage), Jean-Baptiste tire le meilleur de cette parcelle d'un demi-hectare, plantée à la fin des années 1980 sur la zone des Genevrières du Dessous. Ici, bien qu'encore pierreux, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité. Une profondeur particulièrement perceptible sur ce millésime 2022 à l'envergure et l'intensité impressionnantes.

Le nez, encore discret, se révèle après une bonne agitation : si la dimension florale, aérienne et onirique, est bien là, elle se double d'un élan épicé complexe. Les notes de fleurs du verger, de fleur de citronnier, de chèvrefeuille s'entremêlent à des vagues successives d'épices, à la fois toniques et réconfortantes. On reconnaît, pêle-mêle, la noix de muscade, le poivre de Sichuan finement mentholé, le safran, le poivre vert et la bergamote, la baie de genièvre et même une touche plus orientale de ras el-hanout. Autant d'épices qui relèvent un fruit gourmand, confit, autour de la poire, des fruits à noyau et de la marmelade d'agrumes. Huile de bergamote, gingembre confit et réglisse viennent maintenant titiller nos sens en pamoison. Quelle complexité !

En parfaite cohérence, la bouche, ample, texturée mais toujours dynamique, déploie des saveurs de pommes Reinette et Granny, finement acidulées, d'abricot et de prune Reine-Claude, de jus de citron vert, de pâte de fruit à l'orange et de pomelo confit, de gelée de kiwi. Autant de fruits traversés à nouveau par un intense courant épicé, dominé par le poivre vert et la réglisse. A la fois tendu et hyper-stimulant, rafraîchi et étiré par des amers subtils.

La finale, d'une incroyable persistance, nerveuse mais habitée d'une densité presque tannique, finit de nous emporter vers le grand large, pour un voyage dont on se souviendra longtemps. Quelque part entre un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bienvenue-Bâtard, un Bâtard et même un Corton-Charlemagne, ce Genevrières de tous les superlatifs s'impose comme un must de ce radieux millésime 2022.

A l'évidence, nous tenons là un grand vin, qui vous ravira dans la prochaine décennie (et au-delà !), offrant un large éventail d'accords gastronomiques entre feuilleté de Saint-Jacques, médaillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, mais aussi des ris de veau aux girolles ou un risotto à la truffe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Onirique et complexe : fleurs du verger, du citronnier, chèvrefeuille, noix de muscade, poivre Sichuan, safran, poivre vert, bergamote, baie de genièvre, ras el-hanout, poire, fruits à noyau, marmelade d'agrumes, huile de bergamote, gingembre confit.

Bouche : Ample, texturée, toujours dynamique, pommes Reinette et Granny, abricot, prune Reine-Claude, citron vert, pâte de fruit à l'orange, pomelo confit, gelée de kiwi, intense courant épicé tendu, hyper-stimulant, rafraîchi et étiré. Longue finale persistante.

Accords mets-vins : Feuilleté de Saint-Jacques, médaillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, mais aussi des ris de veau aux girolles ou un risotto à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques