

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022



Voici de toute évidence l'autre pièce-maîtresse du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004. Jean-Baptiste exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur au sol mince et très pierreux qui donne au vin ses accents rocailloux et cette vibration unique.

Nous voici donc au cœur de ce qui apparaît pour beaucoup comme le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir caillouteux formé de marnes altérées, qui donne cette force, cette profondeur verticale et cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

En 2022, ce prodigieux Perrières offre au profil aux deux visages, qui nous plonge dans un univers complexe de fraîcheur et de puissance, de renaissance printanière aérienne, raffinée, et de force tellurique, aux accents intensément épicés, nous projetant au cœur de la roche-mère. Mariage parfait du yin et du yang, ce Perrières est fascinant d'équilibre et d'intensité.

Au premier nez, c'est la sensation de fraîcheur qui nous saisit, là encore, toujours aussi surprenante sur un millésime pourtant solaire et précoce. Mais c'est tout le talent de Jean-Baptiste d'avoir su saisir le parfait point de maturité. C'est aussi toute la qualité du terroir et de ces très vieilles vignes d'avoir puisé en profondeur l'énergie et la fraîcheur qu'elles ont su ensuite transmettre au raisin. On pense à un paysage de printemps, en pleine renaissance, au gazon et au trèfle mouillé par la rosée, aux jeunes pousses sur les arbres, aux fougères à la couleur vert tendre, on visualise aussi les premières fleurs à la sortie de l'hiver, entre parterres de violettes, narcisses et jonquilles.

Le fruit, juteux et plein d'énergie, resplendit, autour de la poire Beurré-Hardy ou Passe-Crassane, de la pomme verte, du kiwi, de la mandarine et du pamplemousse. Quelques touches d'herbes fines flottent dans l'atmosphère, évoquant cerfeuil et coriandre. Progressivement, la présence du sol s'installe, apportant son lot de notes fumées, entre pierre à fusil et encens, et quelques nuances épicées de baie de genièvre et de cardamome.

En bouche, l'extraordinaire richesse du fruit, sa profondeur juteuse et texturée s'équilibrent à merveille avec une sensation d'énergie tellurique qui nous pénètre le corps et l'esprit. Une énergie parfaitement soulignée par de stimulantes évocations d'écorces d'agrumes, de gingembre, de poivre Sichuan, de piment séché et de sel marin. On se régale maintenant

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de saveurs de confiture d'abricot ou de mirabelle, de pêche flambée, de mangue rôtie. La persistance de la finale, imprégnée d'une dimension empyreumatique évoquant, sur la langue, une pierre chauffée par le soleil, est déjà phénoménale.

On ose à peine imaginer dans quelles merveilleuses contrées ce Meursault-Perrières nous emmènera dans 8 ou 10 ans... Un sommet du millésime qui brillera sur un turbot rôti aux girolles, un duo volaille de Bresse et homard, cuits en cocotte lutée, et servis avec une sauce crémeuse aux morilles.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, printanier : paysage de printemps, jeunes pousses, violettes, narcisses, jonquilles, poire Beurré-Hardy ou Passe-Crassane, pomme verte, kiwi, mandarine, pamplemousse, cerfeuil, coriandre, pierre à fusil, encens, baie de genièvre, cardamome.

Bouche : Juteuse et texturée, richesse du fruit, énergie tellurique, écorces d'agrumes, gingembre, poivre Sichuan, piment séché, sel marin, confiture d'abricot ou de mirabelle, pêche flambée, mangue rôtie. Longue finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur un turbot rôti aux girolles, un duo volaille de Bresse et homard, cuits en cocotte lutée, et servis avec une sauce crémeuse aux morilles.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 h minimum



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques