

Domaine Marc Rougeot - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2022



C'est bien sûr le vaisseau amiral de la famille Rougeot, seul 1er Cru en blanc de leur vignoble. La famille exploite une parcelle d'une petite quarantaine d'ares plantée voici 60 ans sur la partie supérieure des Charmes-Dessous.

Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Sur cette partie des Charmes, dans la moitié inférieure du coteau, les sols de calcaires marneux sont encore bien caillouteux mais les marnes et les terres fines sont un peu plus riches et profondes, donnant au vin cette densité mûre, enveloppante, tout à fait typique.

Après un élevage en fûts de 18 mois, intégrant moins de 20% de bois neuf, ce Meursault-Charmes se déploie dans un style à la fois ample, puissant et tonique. Après une bonne agitation dans le verre, le vin livre ses arômes de noisette, de pêche blanche, de pomme et de coing, de poudre de curry et de noix de muscade, mâtinés de quelques fleurs blanches et d'une touche de miel. Plus il s'aère, plus il devient gourmand : on pense maintenant à une brioche au beurre, une génoise fourrée à la pomme ou encore un cake aux agrumes confits (entre citron et mandarine).

En bouche, le charme continue d'opérer : la matière à la densité impressionnante se structure autour d'une arête acidulée aux accents de citron confit et de rhubarbe. On se régale aussi de la chair savoureuse de fruits blancs mûrs et crémeux, d'une confiture de mirabelle et d'abricot. Des notes de poivre et de baie de genièvre soulignent l'énergie interne du vin, tout comme sa empyreumatique qui anime la finale. La persistance de bouche est impressionnante.

A table, il sera aussi à l'aise sur un turbot rôti servi avec quelques morilles et une réduction au vin jaune que sur une poularde de Bresse en demi-deuil. Un concentré de charme et de gourmandise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Marc Rougeot - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : gourmand et tonique : noisette, pêche blanche, pomme, coing, poudre de curry, noix de muscade, fleurs blanches, touche de miel, brioche au beurre, génoise fourrée à la pomme, cake aux agrumes confits (entre citron et mandarine).

Bouche : matière dense, arête acidulée aux accents de citron confit et de rhubarbe. Chair savoureuse de fruits blancs mûrs et crémeux, confiture de mirabelle et d'abricot. Poivre, baie de genièvre. Finale persistante, poivrée et empyreumatique.

Accords mets-vins : l'aise sur un turbot rôti servi avec quelques morilles et une réduction au vin jaune que sur une poularde de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique