

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2016



Pour ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cette anecdote. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jean Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms comme Bouzereau, Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une exquise minéralité, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1^{er} Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une petite parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vignes plantées en 1958 puis en 1989 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol peu profond, où la roche-mère affleure parfois, mais néanmoins riche en éléments ferrugineux.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit ici de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage long, de 16 mois, en fûts, avec un quart de fûts neufs. Sur ce 2016, clairement taillé pour la garde, ce Meursault Les Tessons se présente sous un jour d'une rare élégance. Assez loin du caractère très ouvert et immédiatement expressif du millésime précédent, nous apercevons ici tous les ingrédients qui en feront un vin de très grande classe sous 3 ou 4 ans : un élégant bouquet marqué par le raffinement des fleurs, la fraîcheur des agrumes et un caractère minéral puissant, évoquant le silex frotté. Le tout est enrobé par de gourmands arômes briochés.

Une grande classe en bouche également : on retrouve bien sûr de la chair et du volume, mais surtout cette minéralité qui vibre sur le palais et donne au vin tension et énergie. La finale est déjà splendide de longueur et de précision, habilement soulignée par de très fins amers évoquant l'amande. Il sera superbe d'ici 2020 et au moins jusqu'en 2026 ! Un vrai coup de cœur.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tesson - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué, riche et aérien : pierre à fusil, poudre de marbre, chèvrefeuille, zestes d'agrumes, pêche, poire, poivre blanc, eucalyptus, amande, brioche chaude...

Bouche : Du volume, de la rectitude, de la tension. La puissance est encore contenue et va se délier dans les prochaines années. Gros potentiel.

Accords mets-vins : Pâtes fraîches aux langoustines, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Langres.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques