

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2016



On connaît l'opulence naturelle des Charmes. Lorsqu'elle est couplée à la puissance propre au millésime et à une vinification « haute-couture » qui permet d'insuffler au vin un supplément de finesse et d'énergie, le résultat est juste splendide : nous tenons probablement ici un des plus beaux Meursault-Charmes du millésime !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur le climat des Charmes-Dessus, qui prolonge Les Combettes de Puligny au Nord, et Perrières à l'Est. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et ce côté voluptueux que l'on apprécie tant dans les Meursault-Charmes.

Après avoir passé 16 mois en fûts, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault-Charmes est encore un peu timide, bien sûr, mais dévoile déjà son extraordinaire potentiel. On perçoit déjà avec beaucoup de précision la carte d'identité du terroir et ce style imprimé par Jean-Baptiste, tout en pureté et en élégance.

A la fois expressif et subtil au nez, le vin se déploie par pallier : d'abord le fumé de la pierre à fusil, puis la noisette et l'amande fraîches, la bergamote, la pêche, la mirabelle, sans oublier cette touche crémeuse évoquant un yogourt aux fruits blancs.

La richesse aromatique se retrouve en bouche, couplée à une vraie densité de texture qui s'équilibre parfaitement avec une belle acidité. Celle-ci souligne la trame minérale omniprésente : elle donne au vin un élan qui ne s'arrête pas de sitôt. La finale n'en finit pas de s'étirer, avec ses amers fins, sa salinité très sapide et l'éclat du fruit que l'on retrouve avec beaucoup de plaisir. La partition entre puissance et finesse que nous joue ici Jean-Baptiste est juste splendide. Bravo !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Riche et subtil : herbes fines, noisette et amande fraîches, silex frotté, coulis de fruits blancs (poire, pêche blanche, mirabelle), beurre d'Isigny, une touche de poivre et de muscade...

Bouche : Ample et veloutée, la chair du fruit donne du volume et tapisse le palais. Milieu de bouche retendu, serré, avec de l'élan. Très longue finale saline, portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons grillés, raie juste pochée, fruits de mer. A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020 et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques