

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



Ce Meursault-Genevrières, bien qu'issu de vignes plutôt jeunes à l'échelle du patrimoine viticole des Bouzereau (une trentaine d'années tout de même), fait vraiment honneur à son terroir : voici un véritable modèle de pureté et de raffinement, ancré dans un univers floral et poétique.

Les Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adeptes de méthodes culturales ultra-respectueuses du sol 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.

Après une vendange manuelle très sélective, le jus est vinifié en fûts puis élevé 16 mois avec à peine un quart de bois neuf.

Vin floral et aérien par excellence, le Genevrières peut paraître parfois un peu timide dans sa jeunesse. C'est le cas sur ce 2016, encore un peu serré, qui aura besoin de 4 ou 5 ans en cave pour se délier pleinement. Cependant, après une bonne aération, l'amateur averti percevra déjà le raffinement extrême de ce cru de fort belle constitution.

Quelle pureté, quelle finesse, quelle clairvoyance dans la lecture du terroir. Le nez est délicat, floral, sur la verveine, le tilleul, l'eucalyptus, les fleurs et les herbes sauvages, mais aussi l'amande fraîche, le miel fin, la pierre à fusil et les zestes d'agrumes. La bouche est cristalline, tendue, avec une chair délicate, mais l'allonge est déjà impressionnante. Fraîche et harmonieuse, la finale conjugue à merveille le fruit et les saveurs minérales et épicées, entre gingembre et poivre de sichuan.

Ce Meursault-Genevrières devrait vous ravir dans la prochaine décade, 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 à la crème ou un risotto à la truffe. Franchement brillant !

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné et complexe : verveine, tilleul, eucalyptus, herbes sauvages, thé vert. Amande fraîche, miel fin, pierre à fusil, poire, zestes d'agrumes, une touche de gingembre.

Bouche : Cristalline et énergique, comme une eau de source. Chair délicate du fruit, jolie tension saline, longue finale très étirée sur les épices.

Accords mets-vins : Grands crustacés pochés. Poissons d'eau douce (omble, sandre). Dans quelques années, ris de veau ou volailles crémees. Fromage fruité (beaufort).



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et au moins jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Jeune, carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques