Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2024 - blanc

Voici une des cuvées parcellaires emblématiques du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vignerons, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière, Limozin ou Les Tessons, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés, à la fois subtils et de belle envergure.

Il faut dire que Les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est, un substrat argilo-calcaire, riche en oxydes de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse… C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près d'1,5 hectares, plantés de vignes dont les plus jeunes ont 30 ans, et les plus âgées plus de 70. La famille a en outre la chance d'exploiter deux parcelles au profil distincts, qui se complètent parfaitement : la première (1/3 environ de la surface) occupe le bas du climat, sur un sol plus argileux, tandis que la seconde se situe sur la partie haute beaucoup plus caillouteuse.

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (avec une faible proportion de bois neuf) pendant un an, avant de laisser le vin repasser quelques mois supplémentaires en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en dynamisme et en tension.

Ce « Grands Charrons » nous séduit cette année par son bel équilibre entre charme sensuel, texturée et vivacité. Il offre au nez un profil gourmand, dans un somptueux équilibre entre volupté et raffinement, gourmandise et fraîcheur. On se délecte des parfums délicats et enveloppants des petites fleurs du verger, du jasmin, du muguet et du miel d'acacia. On se régale d'évocations plus vraies que nature d'abricot juste cueilli, de prune jaune et de poire, mâtinées d'une nuance vanillée et d'une touche fumée rappelant le sésame torréfié. La douceur de la pâte d'amande se marie avec une touche tonique de citron de Menton, de mandarine et de fruit de la passion. C'est un pur régal.

On retrouve en bouche ce remarquable équilibre : d'un côté la texture ample et la densité du fruit mûr, autour des fruits à noyau. De l'autre, une trame acidulée, pierreuse, qui offre un superbe rebond et s'accompagne d'évocations d'herbes fines citronnées, d'écorces d'agrumes et d'épices

stimulantes, entre poivre blanc, bâton de réglisse et gingembre frais. La longueur de la finale, saline et salivante, est impressionnante.

Ce Meursault Les Grands Charrons est magnifique aujourd’hui et le sera tout autant dans 8 ou 10 ans !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, limpide et brillante, typique des grands Meursault blancs.

Nez : Jasmin, muguet et miel d'acacia ouvrent sur l'abricot, la prune jaune, la poire, la pâte d'amande, la vanille et une touche fumée de sésame torréfié.

Bouche : L'attaque est ample et fruitée, portée par les fruits à noyau mûrs. La trame acidulée et pierreuse offre un superbe rebond, avec des épices douces, des écorces d'agrumes et une finale saline, longue et salivante.

Accords mets-vins : Magnifique sur des noix de Saint-Jacques snackées ou des ris de veau au caramel d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2037 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques