

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2024 - blanc



Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Laval 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 cœur 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, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une minéralité fraîche, active et scintillante, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru.

Jean-Baptiste Bouzereau exploite une parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vieilles vignes majoritairement plantées en 1958 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (30 cm à peine). Si la roche-mère affleure parfois, le sol est néanmoins riche en éléments ferrugineux, qui contribuent à donner au vin son relief épicé. En 2024, la maturation plus lente des fruits sur cette parcelle bien ventilée et leur belle concentration a permis de lire le terroir avec une redoutable précision et une intensité saisissante.

Conscient de l'identité du lieu, Jean-Baptiste choisit de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 18 mois au total, dont un an en fûts et demi-muids, avec moins d'un quart de fûts neufs. Dès le premier nez, on est saisi par la prodigieuse énergie et la sensation de fraîcheur qui se dégagent de ce Tesson. Les notes de citronnelle, de verveine, d'eucalyptus, de gazon humide, de fleurs du verger mais aussi de poivre blanc, de noix de muscade et de noisette, de cardamome, de zeste de citron vert et de mandarine jaillissent du verre en fines volutes, nimbées d'un voile poudré, presque crayeux. Puis, la gourmandise du fruit s'affirme progressivement autour de la pêche blanche, du fruit de la passion et d'une touche d'ananas, complétés d'une note plus ronde évoquant mie de pain et poudre d'amande.

En bouche, le vin se montre à la fois jaillissant, actif et parfaitement structuré. Son noyau fruité, très pur et finement acidulé, s'enroule autour d'une trame crayeuse stimulante, aux accents salins et poivrés, qui trace son chemin avec droiture et détermination. La tension minérale s'équilibre à merveille avec la chair savoureuse d'un fruit cueilli à parfaite maturité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Intense, lumineux et tonique, ce "Tessons" fuse avec l'éclat et l'énergie traçante d'un météore dans un ciel d'été. Indispensable.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, d'une brillance tonique évoquant l'éclat minéral du terroir calcaire de Meursault.

Nez : Verveine, eucalyptus, zeste de citron vert, poire, noisette, poivre blanc et craie, relevés d'une touche de cardamome et d'une note poudrée presque crayeuse.

Bouche : Jaillissante et droite, structurée le long d'une trame crayeuse aux accents salins et poivrés. Le fruit pur s'enroule avec énergie autour d'une minéralité fraîche, active et lumineuse.

Accords mets-vins : Sublime les poissons fins et les crustacés. S'épanouit sur des volailles en sauce délicate ou un fromage à pâte pressée non cuite.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques