

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2024 - blanc



Depuis quatre ans maintenant, les nombreux aficionados des vins du domaine ont eu le plaisir de retrouver ce parcellaire signé Jean-Baptiste Bouzereau. Il avait en effet disparu des écrans radars depuis l'arrachage des vignes sur cette petite parcelle acquise par son père en 1994. Face à la sénescence précoce constatée sur nombre de pieds, Jean-Baptiste a fait ce choix radical, afin d'améliorer le matériel végétal grâce à des sélections massales issues des plus belles parcelles historiques du Domaine.

Replantée au milieu des années 2010, la vigne de ce Limozin est particulièrement bien née. Elle se situe sur la meilleure partie de ce terroir, juste au-dessous des Genevrières, et bénéficie d'une exposition qui regarde en partie vers le Sud. N'oublions pas en effet que le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, occupe une position très enviable, presque « enserrée » par les deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest.

Ce voisinage de haute lignée se ressent clairement dans le verre : sur ce millésime 2024 aux équilibres magistraux entre chair et fraîcheur, ce Limozin s'affirme encore cette année comme un des vins les plus charmeurs et élégants de cette magnifique collection, tout en étant porté par une énergie interne et une splendide vibration de bouche qui prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

Le charme et l'harmonie qui se dégagent du nez sont riches de promesses. C'est un bouquet subtil et complexe qui attend le dégustateur. Les parfums de fleurs d'acacia, d'aubépine, de tilleul et de verveine rivalisent avec les arômes de poire Comice, de pomme rouge et de noyau de pêche. Un trait tonique sur la pomme acidulée, le citron confit et le pomelo apporte de la vivacité et de la profondeur à un ensemble de grande élégance où quelques touches chlorophylliennes d'herbes coupées rajoutent distinction et raffinement. Un nez d'une pureté et d'une grâce toute murisaltienne : quelques touches d'épices douces et de miel viennent se mêler aux notes gourmandes de noisette fraîche et de brioche toastée. Tout simplement délicieux.

En bouche, la magie continue d'opérer : on est fasciné par l'intensité et la sève d'un vin qui a su parfaitement capter l'essence de ce terroir. A la fois ample et élancé, le jus brille par sa finesse et sa gourmandise. On se régale de l'éclat mûr et fondant de la poire Comice sucrée, du brugnol juteux, de la mirabelle croquante, de la pêche blanche et de l'abricot. L'acidité du citron jaune et du pamplemousse relance le milieu de bouche et lui donne du tonus, enrobée par une douceur florale délicate. On

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

retrouve de la noisette fraîche qui rajoute de la profondeur à ce vin racé, dynamique, à la finale saline ponctuée de nuances mentholées. C'est un enchantement !

Terre ou mer, ce vin de gastronomie sublimera aussi bien des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse rôtie ou pochée ou une blanquette de veau qu'un homard en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot meunière. Si vous ne résistez pas à l'envie de le déguster jeune, optez pour la texture fondante d'un gravlax de truite de l'Adour !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe or pâle aux reflets lumineux, typique des grands blancs de Meursault.

Nez : Fleurs d'acacia, aubépine et tilleul s'unissent à la poire Comice, à la pomme acidulée, au citron confit et au pomelo, rehaussés de noisette fraîche, de brioche toastée et de touches d'épices douces et de miel.

Bouche : Ample et élancé, le vin déploie poire Comice, brugnon, mirabelle et pêche blanche, relancés par le citron jaune et le pamplemousse. La finale saline, aux nuances mentholées, prolonge le plaisir.

Accords mets-vins : Sublime ris de veau à la crème, volaille de Bresse rôtie, blanquette de veau, homard en navarin, bar en croûte de sel ou turbot meunière. En accord plus tendre, un gravlax de truite de l'Adour sera parfait.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2036 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques