

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2024 - blanc



Dans la formidable collection de crus que Jean-Baptiste Bouzereau a la chance de travailler, on retrouve ici le fameux cru « d'altitude », qui domine les vignes de Meursault et, plus globalement, la plaine de Saône, du côté du Hameau de Blagny.

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes, recouvertes d'éboulis calcaires très caillouteux. Ajoutons, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien... Au final, ce cru donne de grands vins éminemment verticaux, à la minéralité scintillante, et à l'aptitude au vieillissement souvent exceptionnelle.

Bien conscients de la qualité et de l'identité très marquée de ce terroir, les Bouzereau exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. Sur ce millésime 2024 aux maturités lentes et régulières et aux rendements faibles, la qualité des équilibres et l'éclat du fruit lui donnent un profil particulièrement sophistiqué, très complet dans sa structure. Même si ce grand vin de garde est encore un peu sur la réserve de sa jeunesse.

Bien sûr, le calcaire est très présent, sur des notes à la fois fumées (évoquant noisettes ou sésame torréfiés), poudrées et iodées. Mais il s'accompagne ici d'arômes gourmands de miel fin, de nougat, de pain d'épices, de pêche de vigne, de prune jaune et de beurre frais. Des notes plus mentholées, résineuses et acidulées, évoquant les bonbons des Vosges et le citron confit au sel, apportent à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, ce Meursault-Blagny séduit immédiatement par sa pureté et son caractère juteux, plein d'un fruit pulpeux mais parfaitement tonique, sur la prune et la mirabelle subtilement acidulées, animées d'une note citronnée. On retrouve la présence du sol avec cette touche iodée caractéristique et de fins amers évoquant l'écorce d'orange et de citron, confite au sel. Minéral, gourmand, dynamique et incroyablement persistant, ce Meursault-Blagny de très haut vol a décidément tout du grand vin.

Bravo !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, d'une belle limpidité qui laisse présager la pureté d'expression caractéristique de ce grand terroir d'altitude.

Nez : Calcaire fumé évoquant la noisette et le sésame torréfiés, notes poudrées et iodées, puis miel fin, nougat, pain d'épices, pêche de vigne, prune jaune, beurre frais et touches mentholées et résineuses.

Bouche : Attaque d'une pureté saisissante, fruit pulpeux et juteux sur la prune et la mirabelle acidulées, note citronnée, touche iodée, fins amers d'écorce confite au sel. Minérale, dynamique, persistance remarquable.

Accords mets-vins : Magnifique vin de garde à encaver cinq ans, qui révélera toute sa complexité et sa minéralité scintillante avec le temps.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques