

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



En 2024, le Genevrières est franchement éblouissant d'équilibre entre raffinement floral, pureté cristalline et une sensation délicatement voluptueuse, presque caressante. A la fois gracie et gourmand, il nous plonge dans un paysage onirique mêlant fleurs délicates et herbes fines. Il serpente au cœur de la roche immaculée. Il vibre, il rayonne, c'est un ravissement. Bravo !

Le terroir de Genevrières, c'est un peu, lui aussi, le royaume de la pierre : un sol mince et caillouteux en surface puis un calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adepte de méthodes culturelles respectueuses de la vie des sols 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, plantée à la fin des années 1980 sur la zone des Genevrières du Dessous. Ici, bien qu'encore pierreux, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité fruitée.

Dès le premier nez, on se pâme devant tant de grâce florale, de finesse et de volupté. On se délecte de notes de chèvrefeuille et de jasmin, de violette et d'eleagnus, complétées d'une touche plus anisée et de quelques épices rafraîchissantes comme la baie de genièvre et la cardamome. La feuille de menthe n'est pas loin, tandis que semble souffler maintenant au-dessus du verre un air plus iodé, évoquant les embruns salés. Une délicate touche vanillée et une note miellée nous entraînent dans un registre plus gourmand, où le fruit se déploie progressivement, autour de la poire, de la pomme juste tranchée, de la pêche jaune et de la mirabelle. Lentement mais sûrement, on s'approche de l'extase...

On retrouve en bouche toute la classe naturelle des Genevrières, que Jean-Baptiste parvient à révéler avec une précision d'orfèvre. Tout y est : la chair savoureuse du fruit où les fruits blancs sont maintenant rejoints par le fruit de la passion et le citron jaune, la matière à la fois soyeuse, effilée et vibrante, la tension des calcaires avec ses accents finement salins et poivrés, tout y est. Sans parler de cette sensation de fraîcheur et d'énergie que viennent souligner des notes de zestes d'orange et de pomelo. La persistance est impressionnante : la finale nous élève et finit de nous plonger dans une sensation de plénitude et d'harmonie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nous tenons là un très grand vin, un sommet du millésime et de l'appellation, qui vous ravira dans la prochaine décennie (et au-delà !), 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 aux girolles ou un risotto à la truffe. Succulent !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, d'une limpidité cristalline qui annonce déjà la pureté et l'éclat du vin.

Nez : Chèvrefeuille, jasmin, violette et eleagnus ouvrent le bal. Suivent baie de genièvre, cardamome, menthe, iode, miel, vanille, poire, pomme, pêche jaune et mirabelle.

Bouche : Matière soyeuse, effilée et vibrante. Fruits blancs, fruit de la passion et citron cèdent place à une tension calcaire finement saline et poivrée. Zestes d'orange et de pomelo soulignent la fraîcheur. Finale longue et plénière.

Accords mets-vins : Feuilleté de Saint-Jacques, médaillons de homard au beurre d'agrumes, sole pochée dans un bouillon d'épices douces, ris de veau aux girolles ou risotto à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques