

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru Les Charmes- Dessus - 2024 - blanc



On connaît l'opulence naturelle des Charmes. Lorsqu'elle est couplée à l'énergie et la l'élégance propre au millésime et à une vinification « haute-couture » qui permet d'insuffler au vin un supplément de finesse, alors le résultat est juste splendide : nous tenons probablement ici un des plus séduisants et distingués Meursault-Charmes du millésime !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur le climat des Charmes-Dessus, tout contre le célèbre Clos des Perrières. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et ce côté voluptueux que l'on apprécie tant dans les Meursault-Charmes.

Après avoir passé 16 mois en fûts, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault-Charmes séduit déjà par la sensation de délicatesse que son bouquet dégage, sur d'élégantes notes florales évoquant le chèvrefeuille, le lilas et les pétales de rose.

A la fois expressif et subtil, le vin se déploie ensuite par pallier : d'abord la finesse et la fraîcheur des agrumes, puis une délicate note fumée évoquant la noisette grillée. Viennent ensuite des arômes plus sensuels, véritables « marqueurs » du terroir des Charmes, sur des notes de crème de fruits blancs, de gelée d'abricot, de pêche rôtie mais aussi de litchi au sirop et de marmelade anglaise.

La superbe maturité et l'éclat aromatique du fruit se retrouvent en bouche, où le vin révèle une belle densité de texture qui s'équilibre parfaitement avec cette acidité scintillante, tonique, particulièrement bien dosée sur ce millésime 2024 à l'énergie radieuse. Elle souligne la trame minérale omniprésente et donne au vin un élan, une vibration saline, une vitalité qui vous font du bien ! La finale n'en finit pas de s'étirer, avec ses fins amers entre amande fraîche et écorce de citron, sa salinité salivante et toujours ce magnifique fruit à noyau que l'on retrouve avec jubilation.

Un grand Charmes en devenir, à la fois puissant et raffiné, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans et de bien aérer deux heures avant de le déguster, pour accompagner un homard et son jus crémeux de carapace ou des ravioles de langoustine dans un bouillon de lait de coco, galanga et citronnelle. Autre option, avec quelques années de cave

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

supplémentaires, des ris de veau braisés servis avec un jus crémeux aux morilles.

Jubilatoire !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru Les Charmes- Dessus - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique des grands Meursault élevés en fût.

Nez : Élégant et subtil : chèvre-feuille, lilas et pétales de rose, puis agrumes frais, noisette grillée, crème de fruits blancs, gelée d'abricot, pêche rôtie, litchi et marmelade anglaise.

Bouche : Belle densité de texture équilibrée par une acidité scintillante et tonique. La trame minérale et saline traverse le vin avec élan. Finale interminable sur l'amande fraîche, l'écorce de citron et le fruit à noyau.

Accords mets-vins : Jeune, sur un homard et son jus crémeux de carapace ou des ravioles de langoustine dans un bouillon de lait de coco, galanga et citronnelle. - Plus tard, sur des ris de veau braisés avec un jus crémeux aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques