

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



Rarement le Perrières signé Bouzereau n'avait atteint un tel niveau de plénitude, d'intensité et de vibration minérale et incandescente : voici incontestablement un sommet du millésime pour toute l'appellation et au-delà !

Cette pièce-maîtresse du Domaine, les Bouzereau ont eu la rare opportunité d'en faire l'acquisition en 2004. Jean-Baptiste exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur au sol mince et très pierreux qui donne au vin ses accents rocaillieux et cette vibration unique.

Nous voici donc au cœur de ce qui apparaît pour beaucoup comme le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir caillouteux formé de marnes altérées, qui donne cette force, cette profondeur verticale et cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

En 2024, ce prodigieux mais très rare Perrières offre un équilibre d'école entre une expression pierreuse presque incandescente et la douceur texturée d'un fruit charnu et particulièrement savoureux.

Le nez nous invite d'emblée à partir pour « un voyage au centre de la Terre » que n'aurait certainement pas renié Jules Verne... L'expression du sol s'impose au premier plan, sur des notes de silex frotté et de pierre à fusil, ainsi qu'une touche plus aérienne, poudrée, de poussière de craie. Mais aussi sur une dimension saline et iodée, évoquant les falaises calcaires battues par les embruns ainsi que les carapaces de crustacés.

Peu à peu, l'atmosphère semble s'adoucir, laissant maintenant entrevoir un fruit radieux, derrière ce premier rideau résolument minéral. On pense alors à des agrumes subtils, entre mandarine, citron vert et carambole, à la poire et la nectarine, et à une touche plus exotique d'ananas et de fruit de la passion. Des fruits complétés d'une note enveloppante de poudre d'amande et de pistache. L'empreinte minérale ne cesse d'émettre ses messages, par vagues successives : ce sont maintenant les épices qui s'affirment, dominées par le poivre Timut et la baie de genièvre.

En bouche, l'extraordinaire richesse du fruit, sa profondeur juteuse et texturée s'équilibrent avec une sensation d'énergie tellurique qui nous pénètre le corps et l'esprit. Une énergie parfaitement soulignée par les amers des peaux d'agrumes et d'un bâton de réglisse, mais aussi par une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

touche de gingembre confit, sans oublier cette imprégnation saline salivante. La longue finale voit le triomphe d'un fruit éminemment concentré et charmeur.

On ose à peine imaginer dans quelles merveilleuses contrées ce Meursault-Perrières nous emmènera dans 8 ou 10 ans... Un monument du millésime qui brillera sur un navarin de homard, servi avec son jus corsé à l'estragon, une turbot rôti aux morilles et réduction de vin jaune, un risotto à la truffe blanche ou encore une volaille de Bresse demi-deuil !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, à la brillance caractéristique des grands Meursault.

Nez : Silex frotté, pierre à fusil, poussière de craie et touche iodée. Puis mandarine, citron vert, poire, nectarine, ananas, fruit de la passion, poudre d'amande, pistache, poivre Timut et baie de genièvre.

Bouche : Fruit d'une richesse juteuse et texturée, soutenu par une énergie tellurique profonde. Amers d'agrumes et de réglisse, gingembre confit, imprégnation saline. Finale longue, concentrée et charmeur.

Accords mets-vins : Navarin de homard au jus d'estragon, turbot rôti aux morilles en réduction de vin jaune, risotto à la truffe blanche ou volaille de Bresse demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé
ou aération de 2 h minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques