

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2017 - blanc



Voici une des cuvées emblématiques du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau parmi l'élite murisaltienne. Pour certains « experts », critiques ou vignerons, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que Les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est, un substrat argilo-calcaire, riche en oxydes de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse... C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près d'1,5 hectares, plantés de vignes dont les plus jeunes ont 25 ans, et les plus âgées plus de 60...

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (avec une faible proportion de bois neuf) pendant un an, avant de laisser le vin repasser quelques mois supplémentaires en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en dynamisme et en tension.

A lui seul, ce « Grands Charrons » qui nous paraît être largement au niveau d'un premier cru, synthétise parfaitement la réussite de ce millésime chez Bouzereau. Intense et lumineux, il s'ouvre sur des notes florales et végétales subtiles, évoquant le pollen, le chèvrefeuille et la violette, la coriandre, le cerfeuil et la menthe fraîche. Vient ensuite une dimension résolument épicée, qui apporte une vraie sensation de tonicité, sur des notes de poivre fin et de gingembre. Au nez comme en bouche, le fruit est omniprésent, juteux, parfaitement mûr, finement acidulé, sur la pomme Reinette, la pêche blanche et la pêche de vigne, le citron vert et le fruit de la passion.

La densité et le volume en bouche sont contre-balancés par une juste tension et de fins amers épicés qui rendent ce vin jamais imposant mais toujours actif et énergique. De toute évidence, voici un Meursault de très haut vol, réellement excitant. Il vous accompagnera magnifiquement sur les 8 prochaines années !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pollen, chèvrefeuille et violette, coriandre, cerfeuil et menthe fraîche. Poivre fin et gingembre. Fruité superbe : pomme Reinette, pêche blanche et pêche de vigne, citron vert et fruit de la passion.

Bouche : Ample et dense en attaque, légèrement crémeuse, puis droite et tendue, soutenue par la minéralité et les épices. Longue et salivante.

Accords mets-vins : Poissons grillés aujourd'hui, pochés ou en sauce demain. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques