

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2018 - blanc



Si nous avons été, encore une fois, éblouis par la précision et la classe naturelle de toute la collection 2018 signée Jean-Baptiste Bouzereau, nous avons unanimement eu un absolu coup de cœur cette année (avec Le Cailleret et la divine surprise du « Clos du Moulin ») pour ce fantastique 1^{er} Cru Blagny !

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus qu'il regarde du haut de la colline, comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, 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 chablisiens...

Au final, ce cru est doté d'une personnalité unique, l'une des plus identifiables, à l'aveugle, dans tout le finage de Meursault et au-delà : il donne à son meilleur de grands vins à la fois aériens et rocailleux, toujours verticaux. Tous les amateurs de finesse et de fraîcheur devraient garnir leur cave de Meursault-Blagny de cette trempe. Notons en outre que la succession récente de millésimes chauds et solaires lui convient parfaitement.

Bien conscients de la qualité et de l'identité très marquée de ce terroir, les Bouzereau y exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. En 2018, Jean-Baptiste signe un « Blagny » qui surpasse toutes nos attentes : un modèle, tout simplement. Doté d'une grâce aérienne, il se montre si frais que l'on pense, au premier nez, à un citron givré, parsemé de quelques zestes de citron vert. La minéralité calcaire est omniprésente, d'abord sur l'évocation de la coquille d'œuf, puis, après une bonne aération, sur une dimension franchement marine, iodée et saline. Poire, clémentine et fruit de la passion composent un trio fruité charmeur et savoureux.

La bouche juteuse est aussi énergique qu'excitante : les agrumes, citron vert en tête, le kiwi et le fruit de la passion s'entremêlent gaiement, relevés de quelques touches épicées qui renforcent encore la formidable sensation de dynamisme que dégage ce vin ! La netteté, la précision de la finale nous laissent sans voix : on touche ici à une certaine idée de la perfection ! Bravo !

Limité à 1 bouteille par client

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien et minéral : fleurs blanches, citron givré, zeste de citron vert, coquille d'oeuf, pierre pilée, coquillages. Poire, clémentine, fruit de la passion.

Bouche : Juteuse, aussi énergique qu'excitante : les agrumes, citron vert en tête, le kiwi et le fruit de la passion s'entremêlent gaiement, relevés de quelques touches épicées qui renforcent encore la formidable sensation de dynamisme

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte ou gambas au lait de coco et pointe de curry. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biodynamiques