

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2019 - blanc



Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Laval publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms comme Bouzereau, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une minéralité scintillante, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une petite parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vieilles vignes majoritairement plantées en 1958 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (20 à 30 cm à peine). Si la roche-mère affleure parfois, le sol est néanmoins riche en éléments ferrugineux. En outre, le caractère fort ventilé de cette parcelle réussit particulièrement bien aux millésimes solaires, comme le fut 2019.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 16 à 18 mois au total, dont un an en fûts, avec environ un quart de fûts neufs. Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fraîcheur, sur des notes de thym citron, de verveine, d'eucalyptus, de gazon humide et de petites fleurs blanches. L'expression des sols est tout aussi rafraîchissante évoquant la craie humide, les embruns marins ou le marbre que l'on vient d'arroser. La gourmandise fruitée du millésime prend peu à peu sa place : au fil de l'aération, des notes de baguette juste sortie du four, de noisette et de pêche blanche s'élèvent au-dessus du verre, complétées d'une stimulante touche citronnée.

En bouche, le vin se montre à la fois jaillissant, actif et parfaitement structuré. Son noyau fruité, très pur, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante, qui trace son chemin avec droiture et détermination. La tension minérale s'équilibre à merveille avec le beau volume de fruits, évoquant désormais l'abricot et un soupçon de mangue.

Profond, lumineux et distingué, d'une fraîcheur de tous les instants, ce "Tessons" honore ses origines avec brio. Bravo.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais et sophistiqué : thym citron, verveine, eucalyptus, gazon humide, petites fleurs blanches. Craie humide, embruns marins, marbre que l'on vient d'arroser. Baguette juste sortie du four, noisette, poire et pêche blanche. Une touche citronnée

Bouche : Jaillissante, active et parfaitement structurée. Son noyau fruité, très pur, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante. La tension minérale s'équilibre à merveille avec le beau volume de fruits, évoquant désormais l'abricot et la mangue

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar en croûte de sel. Demain, des pâtes fraîches aux langoustines, un risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Fromages de vache à pâte onctueuse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biodynamiques