

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault Bois de Blagny - 2017 - blanc



On démarre en fanfare avec ce « simple » village : un parcellaire de haut vol, aux équilibres somptueux, qui nous plonge avec délice dans ce mariage subtil et quasiment parfait entre concentration fruitée et finesse minérale. Un Meursault d'une jeunesse insolente et d'une classe folle !

Le vin est issu d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare, située juste au-dessus du 1^{er} Cru La Pièce sous le Bois : ici, la pente est raide, dépassant à certains endroits 30% de déclivité. Les sols d'argiles blanches sont assez profonds : ils apportent à la vigne de bonnes réserves hydriques, particulièrement bénéfiques sur la succession de millésimes secs et chauds que connaît la Côte d'Or. Ils donnent également au vin une vraie densité de texture.

Laurent exploite des vignes assez jeunes, qu'il a replantées pour partie en 2006, pour partie en 2011. Soucieux de préserver au maximum fraîcheur et pureté du fruit, il vinifie les premières en fûts avec à peine 5% de bois neuf, et les secondes, pour moitié en cuve et moitié en barriques.

Dès le premier nez, le vin se révèle incroyablement jeune et fringant : on a l'impression qu'il vient d'être mis en bouteille tant on perçoit sa formidable énergie interne et cette éclatante finesse si typiques du millésime 2017, grand millésime s'il en est pour les blancs bourguignons ! Bien sûr, il lui faut une bonne aération pour commencer à se délier, mais on ressent rapidement la noblesse de ses origines, entre une minéralité verticale, qui donne au vin ce port altier, la pureté jaillissante des fruits, sur la poire Passe Crassane et la pêche, et l'élégance diaphane de notes de tilleul, de chèvrefeuille, de violette, de cerfeuil, de coriandre fraîche et de fleur d'ail des ours. On apprécie cette fraîcheur à la fois minérale et chlorophyllienne venue des hauts de coteau et du bois de Blagny tout proche. Elle est complétée d'une note maritime évoquant les algues et d'une touche gourmande de beurre frais et de praline.

Les équilibres en bouche sont somptueux : la maturité du fruit est idéale, elle révèle une chair souple, juteuse, et des saveurs mêlant pêche de vigne, pommes Reinette et Granny Smith, abricot, mandarine et orange sanguine. Le tout porté par une dimension épicée, résolument poivrée, qui souligne la vivacité de ce Meursault. La précision de la finale est admirable.

Tout sonne ici comme une évidence : l'imbrication du fruit et du sol, l'intégration parfaite de l'élevage, la tension minérale qui porte le vin en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avant et stimule nos papilles pendant de longues secondes... Parfait aujourd'hui, après deux heures d'aération, sur une sole meunière. D'ici 3 ou 4 ans, on n'hésitera pas à accompagner bar ou barbue d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise... C'est du très haut niveau, franchement impressionnant pour un « village »... !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault Bois de Blagny - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et jaillissant : poire Passe Crassane et pêche, élégance diaphane de notes de tilleul, de chèvrefeuille, de violette, de cerfeuil, de coriandre fraîche et de fleur d'ail des ours. Algues. Beurre frais. Une touche de praline.

Bouche : La maturité du fruit est idéale, elle révèle une chair souple, juteuse, et des saveurs mêlant pêche de vigne, pommes Reinette et Granny Smith, abricot, mandarine et orange sanguine. Le tout porté par une dimension épicée, résolument poivrée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole meunière. D'ici 3 ou 4 ans, on n'hésitera pas à accompagner bar ou barbue d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques