

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2020 - blanc



Voici une des cuvées phares du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vignerons, ce climat fait d'ailleurs partie, avec Chevalière ou Les Tessons, 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 30 ans, et les plus âgées plus de 70.

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 du millésime chez Bouzereau : il offre un équilibre absolument remarquable entre finesse et concentration. En outre, il possède un supplément de complexité qui le fait balancer avec grâce entre volupté des fleurs épanouies et des épices douces, fraîcheur mentholée, éclat généreux du fruit et une excitante trame pierreuse qui n'a de cesse de stimuler nos papilles et nous faire saliver.

Le nez s'ouvre sur une myriade de fleurs aux parfums envoûtants : on pense au chèvrefeuille et à la fleur d'oranger, au jasmin, au lilas et au mimosa. Cette sensation de douceur est délicieusement soulignée par des notes de miel fin et de pâte d'amande, de vanille et de noix de muscade. Au fil de l'aération, le registre se renouvelle, empruntant un chemin plus frais et tonique : on pense maintenant à l'eucalyptus, à la menthe fraîche et au bâton de réglisse, au citron, à la clémentine et à la verveine. L'éclat gourmand du fruit ne nous quitte pas, autour de la pomme Boskoop et des fruits à noyau. Quelle complexité !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche ce remarquable équilibre : d'un côté la texture enveloppante du fruit mûr, sur la pomme, la pêche et la mirabelle. De l'autre, une trame pierreuse accrocheuse sur les papilles, qui s'accompagne d'évocations d'herbes fines citronnées, d'écorces d'agrumes et de quelques épices stimulantes, entre poivre blanc et gingembre confit. La longueur de la finale, saline et salivante, est impressionnante.

Ce Meursault Les Grands Charrons est magnifique aujourd'hui et le sera tout autant dans 10 ans !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Floral et sensuel : chèvrefeuille, fleur d'oranger, jasmin, lilas et mimosa, miel, pâte d'amande, vanille, noix de muscade, eucalyptus, bâton de réglisse, verveine, citron et clémentine. Pomme et fruits à noyau

Bouche : Bel équilibre : d'un côté la texture enveloppante du fruit mûr, sur la pomme, la pêche et la mirabelle. De l'autre, une trame pierreuse très accrocheuse sur les papilles, qui s'accompagne d'herbes fines citronnées, d'écorces d'agrumes et de gingembre

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques