

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2020 - blanc



Si l'on retrouve au nez finesse et distinction florale typiques du style insufflé par Jean-Baptiste, ce Meursault-Charmes recèle une énergie interne impressionnante, une force tellurique que la vigne a su tirer du sol, sur ce millésime concentré. Ce 1er Cru, encore un peu « serré » dans sa prime jeunesse, devrait d'ici 5 ans tenir fièrement son rang au sommet de l'appellation !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur la partie haute des Charmes-Dessus, tout contre le célèbre Clos des Perrières. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et la densité de matière presque voluptueuse que l'on apprécie tant dans les meilleurs Meursault-Charmes.

Après avoir passé 18 mois au total, en fûts puis en cuves, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault 1er Cru Charmes-Dessus se livre par touches successives au fil de son aération. La finesse et l'élégance florale sont au rendez-vous : le nez déploie des notes aériennes évoquant le chèvrefeuille, le mimosa et la jonquille, la sauge et la citronnelle, le poivre vert, mais aussi une touche anisée ainsi que des zestes d'orange et de citron vert. On ressent une belle complexité qui ne demande qu'à se délier à condition de lui en laisser le temps. Plus on avance, plus le registre gourmand s'affirme, autour de la pêche blanche et de la poire, de la cire fraîche et de la pâte d'amande.

Même potentiel considérable en bouche : l'entame se révèle dense et concentrée, gorgée de fruits blancs aux accents poivrés. Mais ici, aucune trace de lourdeur, bien au contraire : sa fraîcheur acidulée et son énergie interne nous stimulent en permanence. Une énergie tirée des sols, qui fait vibrer le vin sur le palais. Une énergie soulignée avec une précision remarquable par une fine acidité et quelques évocations stimulantes de peaux et de pulpe d'agrumes, orange et mandarine en tête.

Il y a, dans cette minéralité intense et profonde, un effet « Perrières » qui n'est finalement pas si surprenant que cela quand on sait que la parcelle des Charmes-Dessus de Jean-Baptiste se situe juste à côté de la vigne des Perrières de Comte Lafon...

Un Charmes intense et complexe, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans et de bien aérer deux heures avant de le déguster, pour accompagner

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un homard et son jus réduit de carapace par exemple... à moins que vous n'optiez pour un risotto aux langoustines, agrémenté de quelques copeaux de truffes !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Délicat, complexe :
chèvrefeuille, mimosa et jonquille,
sauge et citronnelle, poivre vert,
cerfeuil et anis, zestes d'orange et de
citron vert, pêche blanche et poire,
une touche miellée, pâte d'amande.

Bouche : Une entame dense et
éminemment concentrée, gorgée de
fruits blancs aux accents poivrés.
Superbe énergie vibratoire soulignée
par une fine acidité et quelques
évolutions stimulantes de peaux et de
pulpe d'orange et de mandarine

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une
raie juste pochée, une langouste cuite
au bleu. A maturité : un homard et son
jus réduit de carapace, un risotto aux
langoustines, agrémenté de quelques
copeaux de truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques