

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2015 - blanc



On connaît l'opulence naturelle des Charmes, qui pouvait faire craindre, sur ce millésime chaud et solaire, excès d'alcool ou lourdeur. Jean-Baptiste Bouzereau a brillamment évité tous les pièges du millésime et signe ici un Meursault-Charmes au top de sa forme, à la fois plein, énergique et d'une redoutable précision !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur le climat des Charmes-Dessus, qui prolonge Les Combettes de Puligny au Nord, et Perrières à l'Est. 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 ce côté voluptueux que l'on apprécie tant dans les Meursault-Charmes.

Après avoir passé 16 mois en fûts, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault-Charmes peut bien sûr paraître encore un peu sur la réserve. S'il lui faudra de toute évidence au moins 2 ou 3 ans pour livrer sa pleine mesure, on perçoit déjà avec beaucoup de précision la carte d'identité du terroir et le style Bouzereau, tourné vers la pureté et l'élégance.

Très subtil au nez, se déployant par pallier, entre noisette fraîche, silex, fruits mûrs, beurre frais et notes poivrées, on retrouve en bouche cette texture typique, ample et veloutée. La chair du fruit et le volume sont bien là, mais le vin semble porter par un souffle qui le fait vibrer sur le palais. Jean-Baptiste nous livre ici une partition à l'équilibre subtil entre puissance et finesse, entre matière et légèreté. Voici de toute évidence un vin à attendre quelques années en cave : il n'en sera que magnifié.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Précis et harmonieux : noisette fraîche, silex, fruits mûrs (poire, pêche blanche), beurre frais et notes poivrées

Bouche : Ample et veloutée, la chair du fruit donne du volume et tapisse le palais. Milieu de bouche retendu, serré, longue finale saline et étirée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons grillés, raie juste pochée, fruits de mer. A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques