

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



Voici le joyau du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004 seulement. Près d'un demi-hectare de vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus.

Nous voici donc au cœur de ce qui devrait être, pour beaucoup, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui donne cette force, cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

Avec ce 2015, Jean-Baptiste réussit un modèle du genre, au bouquet raffiné et à l'énergie presque tellurique en bouche. La délicatesse et la fraîcheur des arômes d'acacia, de zestes d'agrumes, de noisette fraîche, de réglisse, de menthe poivrée et de pierre frottée séduisent dès le premier nez. A la deuxième aération, le fruit bien mûr se mêle à cet élégant cortège d'arômes.

En bouche, le vin se déploie avec une superbe énergie et surtout, une ampleur impressionnante. Il développe, avec droiture et netteté, sa trame intensément minérale et épicée. Sa finale, littéralement vibrante, ne vous quitte pas et vous élève pendant de longues minutes.

La profondeur et l'impeccable structure de ce Perrières nous disent déjà qu'il est armé pour vieillir avec bonheur au moins 15 ans en cave ! On se régale déjà à l'idée de le déguster, pour un beau repas de fête, avec un navarin de homard ou un risotto à la truffe blanche...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très raffiné : fleur d'acacia, zestes d'agrumes, noisette fraîche, réglisse, menthe poivrée, pierre frottée, fruits blancs.

Bouche : Beaucoup d'énergie et de densité. Trame minérale intense et salivante. Enorme persistance, sur le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Plats de fête : navarin de homard, turbot rôti, risotto à la truffe blanche, ris de veau aux trompettes de la mort, volaille de bresse demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné, principes bio-dynamiques