

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2021 - blanc



Voici une des cuvées parcellaires emblématiques 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, Limozin ou Les Tessons, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés, à la fois subtils 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.

Ce « Grands Charrons » se donne cette année des airs de Meursault-Charmes. Il offre un profil particulièrement charmeur, dans un somptueux équilibre entre sensualité et raffinement, gourmandise et fraîcheur. On se délecte de la volupté aérienne des petites fleurs du verger, du jasmin, du muguet et du miel d'acacia. On se régale d'évocations plus vraies que nature d'abricot juste cueilli, de prune jaune et de coulis de poire, mâtinées d'une nuance vanillée. La douceur de la pâte d'amande se marie avec une touche tonique de citron de Menton et de goyave. C'est un pur régal.

On retrouve en bouche ce remarquable équilibre : d'un côté la texture ample et la densité du fruit mûr, autour des fruits à noyau. De l'autre, une trame acidulée, pierreuse, qui offre un superbe rebond et s'accompagne d'évocations d'herbes fines citronnées, d'écorces d'agrumes et d'épices stimulantes, entre poivre blanc, bâton de réglisse et gingembre frais. La longueur de la finale, saline et salivante, est impressionnante.

Ce Meursault Les Grands Charrons est magnifique aujourd'hui et le sera

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tout autant dans 8 ou 10 ans !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur, floral : petites fleurs du verger, jasmin, muguet et miel d'acacia, abricot juste cueilli, prune jaune et coulis de poire, matinées d'une nuance vanillée, pâte d'amande, une touche tonique de citron de Menton et de goyave

Bouche : Bel équilibre : d'un côté la texture ample et la densité du fruit mûr, autour des fruits à noyau. De l'autre, une trame acidulée, pierreuse avec des notes d'herbes fines citronnées, d'écorces d'agrumes et d'épices (poivre blanc, réglisse, 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 2033 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques