

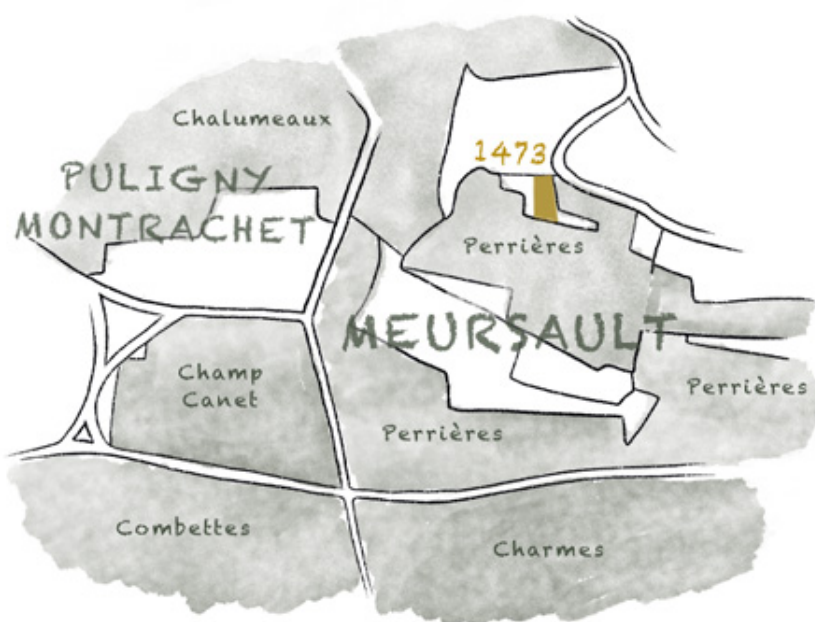
LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2020 - blanc



Imaginez plutôt : une bande de terres rouges parsemées de gros cailloux calcaires offrant une vue imprenable, qui embrasse le vignoble de Meursault, au premier rang duquel on reconnaît le fameux premier cru Perrières. A droite, les Perrières-Dessus. A gauche, Les Perrières-Dessous. Juste en contrebas, les deux parcelles de Meursault-Perrières exploitées par les Bouzereau, et quelques mètres plus loin, la vigne des Coche-Dury... Peut-on rêver plus beau voisinage ?



C'est donc ici, dans cette petite enclave de 1473 mètres carrés au cœur des Perrières-Dessus, mystérieusement restée en friche jusqu'en 2012, que la belle histoire de cette cuvée « 1473 » a commencé en 2004. Lorsque Jean-Baptiste Bouzereau et son père Michel s'en portent acquéreur. 13 ans plus tard, après un travail important de remise en état, de construction de murs de soutènement afin de limiter l'érosion sur ce terrain pierreux et très pentu, et, bien sûr, de soin apporté au quotidien à cette jeune vigne plantée entre 2012 et 2013, le miracle s'est produit : la naissance d'un grand vin sur le millésime 2017 que nous avons eu la chance de pouvoir vous proposer, en exclusivité. Aujourd'hui, l'aventure continue avec l'arrivée sur notre Route des Blancs du splendide millésime 2020 qui s'affinait jusque-là tranquillement dans les caves du Domaine puis dans nos chais. Un bijou de charme gourmand, de concentration et d'harmonie, un vin de chair et de vibration minérale, pénétrant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

2020 est incontestablement un très grand millésime en Bourgogne, inaugurant en fanfare la nouvelle décennie. Jamais depuis sa naissance en 2017, la cuvée 1473 n'avait atteint une telle profondeur, un tel éclat rayonnant. Plus « Perrières » que jamais, elle exprime ses origines avec une intensité et une précision remarquables.

Bien sûr, 2020 restera dans les annales pour sa précocité : il faut remonter à 2003 pour retrouver des vendanges qui démarrent, chez Bouzereau, dès le 20 août pour se terminer le 29 du même mois, sous le soleil ! L'état sanitaire des raisins était superbe. Cerise sur le gâteau, les rendements, bien que pénalisés par une floraison perturbée par un temps humide, restaient convenables : ils s'approchaient des 45 hectolitres par hectare sur la parcelle de la cuvée 1473, enclavée au cœur des Perrières-Dessus. Les pluies relativement abondantes du début de l'année et de la fin du printemps ont permis d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques dans les sols et sous-sols. Bénéficiant de quelques averses bienfaitrices en août, les raisins ont mûri de façon régulière, sans blocage ni excès. Au final, les degrés d'alcool potentiels étaient excellents, à 13° environ, et les acidités parfaitement préservées : malgré la succession récente de millésimes marqués par des températures élevées, Jean-Baptiste reste admiratif face à l'extraordinaire capacité d'adaptation et de résilience de ses vignes, même les plus jeunes.

Tout comme ses prédécesseurs, le vin a été vinifié et élevé exactement de la même façon que les premiers crus du Domaine, avec un passage en fûts d'un peu plus d'un an suivi de quelques mois supplémentaires dans une petite cuve. Mis en bouteille à la fin de l'hiver 2022, « 1473 » s'est ensuite tranquillement reposé en cave. Regoûté voici quelques semaines, ce précieux nectar, véritable géant encore bien jeune, commence cependant à déployer ses ailes. Suffisamment pour vous le présenter aujourd'hui, en exclusivité !

Sa robe lumineuse, d'un or profond à peine teinté d'une nuance de vert, rappelle la lumière de l'été qui l'a vu naître et annonce le charme irrésistible d'un jus à la fois plein, rayonnant et tonique. Le nez s'ouvre dans un registre plutôt tendre et poétique, évoquant fleurs blanches, miel d'acacia et pollen avant de laisser s'exprimer un vent de fraîcheur revigorant. On pense alors à la pomme Granny, juteuse, au citron vert, au zeste de pamplemousse, à la clémentine, complétés d'une touche de kiwi. L'empreinte plus chlorophyllienne et anisée d'un subtil cocktail d'herbes aromatiques s'élève maintenant du verre. Elle entremêle thé vert, estragon, sauge et marjolaine. Une touche plus épicée, mais tout aussi énergisante, évoque maintenant le wasabi et le gingembre frais. Progressivement, le sol imprime sa marque. Sur une évocation d'abord maritime, tournée vers les marais salants, puis, dans un registre plus fumé, presque volcanique, évoquant les cendres froides, la pierre-ponce. La complexité est au rendez-vous et ne cesse de se renforcer au fil de l'aération.

La bouche est tout aussi intense, juteuse et percutante. On retrouve l'énergie acidulée des agrumes, autour d'une déclinaison de citrons et de pamplemousses, adoucie par quelques touches plus suaves de confiture d'abricot, de pomme Reinette compotée. On pense aussi à une tarte à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rhubarbe, à la prune verte, à une marmelade d'orange et à quelques éclats d'amande. Autant de saveurs salivantes, qui nous ouvrent l'appétit. Là encore, tranquillement mais sûrement, l'empreinte du sol finit par s'imposer. Elle apporte une dimension épicée à la relance du milieu de bouche, entre poivre blanc, gingembre, réglisse et piment d'Espelette. Mais aussi cette touche fumée évoquant presque un terroir volcanique. L'empyreumatisme des calcaires vibre au plus profond de nos sens. Un calcaire qui dévoile aussi ses lointaines origines maritimes : les embruns salins se rapprochent, tout comme les notes iodées évoquant algues et coquillages. Quelle fascinante complexité ! La longueur de la finale est impressionnante : elle tapisse le palais d'une fine poussière de roche, à la fois salée, subtilement pimentée et citronnée. Même si le vin ne peut revendiquer ouvertement son origine, l'effet « Perrières » domine les débats de bout en bout, pour le plus grand bonheur du dégustateur !

Un vin de cette envergure méritera les chairs les plus délicates, que l'on n'hésitera pas à marier avec quelques épices : on pense aux feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, ou au Saint-Pierre « retour des Indes » cher à la famille Roellinger. Autres options, plus simples à cuisiner : des huîtres chaudes Utah Beach au champagne, un homard grillé au beurre d'estragon ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Plus Perrières que jamais... mais chut, il ne faut pas le dire !

Collector en exclusivité : 889 bouteilles produites. Voici les derniers flacons du millésime.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or profond à peine teinté
d'une nuance de vert

Nez : rayonnant, complexe : fleur
blanche, miel d'acacia, pollen,
pomme Granny, citron vert, zeste de
pamplemousse, clémentine, kiwi, thé
vert, estragon, sauge, marjolaine,
wasabi, gingembre frais, marais
salants, cendres froides, pierre-ponce.

Bouche : intense, juteuse et
percutante, énergie acidulée des
agrumes, confiture d'abricot, pomme
Reinette compotée, tarte à la
rhubarbe, prune verte, marmelade
d'orange, amande, dimension épicée,
notes salines et iodées. Longue finale
saline, pimentée, citronnée.

Accords mets-vins : feuillantines de
langoustines au sésame et au curry
façon de Bernard Pacaud, ou au Saint-
Pierre « retour des Indes » façon
Roellinger, huîtres chaudes Utah
Beach au champagne, homard grillé
au beurre d'estragon, bar de ligne cuit
en croûte de sel



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques