

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2022 - blanc



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 marneux et limoneux la concentration et cette 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, il sera élevé dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008. Sur ce somptueux millésime 2022, on retrouve au nez cette finesse et cette distinction florale typiques du style insufflé par Jean-Baptiste, sans rien perdre de la densité, de la puissance tellurique, ample et tactile, typiques du cru.

Le nez, expressif, s'ouvre sur des notes suaves de cire d'abeille, de pâte d'amande, de pêche juteuse, de poire juste pochée, d'ananas et d'abricot. Une touche de banane mûre complète ce tableau sensuel et chatoyant. Ce premier rideau, évoquant la volupté d'un épais velours, s'ouvre progressivement pour laisser émerger des expressions plus toniques, à la fois florales et épicées. On pense au chèvrefeuille et au tilleul, à une verveine citronnée mais également au poivre vert et à la baie de genièvre. C'est en tout point élégant. Des notes stimulantes de kumquat, de jus de mandarine et d'écorce d'orange relancent la dynamique d'un bouquet riche, qui ne cesse de se renouveler. Complexité et harmonie vont ici de pair.

La bouche offre un équilibre remarquable entre une texture ample, aux contours sensuels et caressants, avec ses saveurs de fruits à noyau et d'ananas bien mûr, et des notes grisantes de zeste d'orange et de poivre noir. Le milieu de bouche, toujours aussi dynamique, révèle des saveurs gourmandes de poire juteuse et de chair de melon d'Espagne, voilées d'une délicate touche miellée. La structure de ce vin, à la fois imposant et sophistiqué, ressemble à s'y méprendre à une cathédrale, toute en flèches et arcs-boutants finement ouvragés. La finale est littéralement emportée par une fine acidité et une texture crayeuse qui allongent et électrisent le jus.

La puissance, certes pétrie d'élégance aérienne, de ce somptueux Meursault-Charmes réclamera quelques années de cave. Il conviendra ensuite de lui prévoir des mets de choix, entre homard, turbot ou langoustine. Il s'épanouira également sur des quenelles de brochet aux écrevisses, ou la fameuse poularde de Bresse en demi-deuil...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif et complexe : cire d'abeille, pâte d'amande, pêche, poire pochée, ananas, abricot, banane, chèvrefeuille, tilleul, verveine citronnée, poivre vert, baie de genièvre, kumquat, jus de mandarine, écorce d'orange.

Bouche : Equilibre remarquable, texture ample, contours sensuels et caressants, fruits à noyau, ananas, notes stimulantes (zeste d'orange, poivre noir), poire juteuse, melon d'Espagne, touche miellée, vin imposant et dynamique. Finale crayeuse à la fine acidité.

Accords mets-vins : Homard, turbot ou langoustine. Il s'épanouira également sur des quenelles de brochet aux écrevisses, ou la fameuse poularde de Bresse en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2039

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques