

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2023 - blanc



Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Laval publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms comme Bouzereau, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une minéralité scintillante, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Jean-Baptiste Bouzereau exploite ici une parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vieilles vignes majoritairement plantées en 1958 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (20 à 30 cm à peine). Si la roche-mère affleure parfois, le sol aux reflets rougeâtres est néanmoins riche en éléments ferrugineux. En outre, le caractère fort ventilé de cette parcelle réussit particulièrement bien aux millésimes solaires. La très belle fin d'été en 2023 a permis d'atteindre ici des maturités idéalement équilibrées.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 18 mois au total, dont un an en fûts, avec cette année à peine 20% de fûts neufs.

Ce Meursault Les Tessons brille une fois encore d'un grand raffinement aromatique, aux accents poudrés et pierreux, et de cette élégance qui porte en elle la signature d'un terroir d'exception. Au premier nez, on ressent à la fois la fraîcheur des petites fleurs du verger juste écloses, du zeste de citron vert, des herbes fraîches, entre cerfeuil, menthe et coriandre, d'une touche de réglisse. L'empreinte minérale, aux accents légèrement fumés, revêt des habits d'une grande finesse : on s'imagine une sorte de dentelle de roche à la légèreté fascinante, une dentelle qui laisse passer la lumière d'un soleil d'été. Le fruit parfaitement mûr jaillit ensuite, autour de la poire Comice, de la pêche et de la mirabelle, complétés d'une déclinaison subtile d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine. Une once de violette annonce une suite plus sensuelle et caressante : quelques épices douces et une touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de baie de genièvre voisinent avec des notes de miel, de crème fleurette et de sablé au citron. On en mangerait !

En bouche, le vin se montre à la fois jaillissant, actif et parfaitement structuré autour d'une acidité expressive au soutien d'un cœur de fruits mûrs, entre la poire Passe-Crassane, la mangue et les fruits à noyau. La matière, souple, dynamique, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante, au grain fin et accrocheur, relevée de touche de poivre vert, de cardamome, de bâton de réglisse, de safran et même d'un peu de piment d'Espelette. La formidable vibration minérale de la finale, soutenue par une pointe d'orange amère, nous rapproche d'un Perrières ou d'un Corton-Charlemagne. La réussite est impressionnante.

Jeune, ce Meursault Les Tessons brillera sur une anguille ou un saumon sauvage fumé, ou une langouste en Bellevue. Plus tard, optez pour un bar rôti servi avec une fricassée de chanterelles et un beurre blanc, ou encore une viennoise de sole aux amandes et vieux parmesan.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : raffiné, complexe : fleurs du verger, citron vert, cerfeuil, coriandre, réglisse, dentelle de roche, poire Comice, pêche, mirabelle, déclinaison d'agrumes, violette, épices douces, baie de genièvre, miel, crème fleurette, pâte sablée.

Bouche : vin jaillissant, actif et structuré autour d'une acidité expressive et d'un cœur de fruits mûrs. Matière, souple, dynamique, s'enroulant autour d'une trame pierreuse stimulante, relevée d'épices. Finale à la vibration minérale et note d'orange amère.

Accords mets-vins : jeune, sur une anguille ou un saumon sauvage fumé, ou une langouste en Bellevue. Plus tard, un bar rôti servi avec une fricassée de chanterelles et un beurre blanc, ou encore une viennoise de sole aux amandes et vieux parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques