

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2023 - blanc



Depuis le millésime 2020, les nombreux aficionados des vins du domaine ont eu le plaisir de retrouver ce parcellaire signé Jean-Baptiste Bouzereau. Il avait en effet disparu des écrans radars depuis l'arrachage des vignes sur cette petite parcelle acquise par son père en 1994. Face à la sénescence précoce constatée sur nombre de pieds, Jean-Baptiste a fait ce choix radical, afin d'améliorer le matériel végétal grâce à des sélections massales issues des plus belles parcelles historiques du Domaine.

Replantée en 2017, la vigne de ce Limozin est particulièrement bien née. Elle se situe sur la meilleure partie de ce terroir, juste au-dessous des Genevrières, et bénéficie d'une exposition qui regarde en partie vers le Sud. N'oublions pas en effet que le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, occupe une position très enviable, presque « enserrée » par les deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest.

Ce voisinage de haute lignée se ressent clairement dans le verre : sur ce millésime 2023 d'éclat et d'équilibre, ce Limozin s'affirme comme un des vins les plus charmeurs et expressif, à ce stade, de cette magnifique collection, tout en étant porté par une énergie interne et une splendide vibration de bouche qui prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

Passée une délicate touche toastée, le nez se déploie dans un registre à la fois gourmand et raffiné. Les doux parfums de miel d'acacia, d'aubépine, de badiane et de verveine rivalisent avec les arômes de fruits jaunes à noyau, aux premiers desquels la mirabelle, l'abricot et la pêche bien mûre. Un trait tonique sur la pomme acidulée, le citron confit et le pomelo apporte de la vivacité et de la profondeur à un ensemble de grande élégance où quelques touches chlorophylliennes d'herbes coupées rajoutent distinction et raffinement. Un nez d'une pureté et d'une grâce toute murisaltienne : quelques épices douces viennent se mêler aux parfums de pâte d'amande et tarte au citron meringuée. Tout simplement délicieux.

En bouche, la magie continue d'opérer : on aime la sève ample d'un jus qui déjà su capter l'essence de ce terroir. Dense mais souple, toujours en mouvement, il brille par la gourmandise de son cœur fruité. On se régale de l'éclat mûr et fondant de la poire Comice sucrée, du brugnion juteux, de la mirabelle, de la pêche blanche et de l'abricot. L'acidité du citron jaune et du pamplemousse relance le milieu de bouche et lui donne du tonus, enrobée par une douceur florale délicate. La finale s'allonge sur une trame

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saline ponctuée de nuances mentholées. C'est un enchantement !

Terre ou mer, ce vin de gastronomie sublimera aussi bien des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse rôtie ou pochée ou une blanquette de veau qu'un homard en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot sauce meunière. Si vous ne résistez pas à l'envie de le déguster jeune, optez pour un gravlax de truite de l'Adour !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Le Limozin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : gourmand et raffiné : miel d'acacia, aubépine, badiane, verveine, mirabelle, abricot, pêche, pomme acidulée, citron confit, pomelo, herbes coupées, pâte d'amande, tarte au citron meringuée.

Bouche : ample, dense mais souple, toujours en mouvement, poire Comice, brugnon, mirabelle, pêche blanche, abricot, citron jaune, pamplemousse, douceur florale délicate. La finale s'allonge sur une trame saline ponctuée de nuances mentholées.

Accords mets-vins : des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse rôtie ou pochée ou une blanquette de veau qu'un homard en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot meunière. Jeune, un gravlax de truite de l'Adour.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2035 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques