

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2023 - blanc



Voici de toute évidence l'autre pièce-maîtresse du Domaine, dont les Bouzereau ont pu faire l'acquisition en 2004. Jean-Baptiste exploite sur le prestigieux cru près d'un demi-hectare de très vieilles vignes (l'essentiel a été planté en 1938), idéalement réparti en deux parcelles, l'une sur les Perrières-Dessous, adjacente au légendaire Clos des Perrières, l'autre sur les Perrières-Dessus, dans ce secteur au sol mince et très pierreux qui donne au vin ses accents rocaillieux et cette vibration unique.

Nous voici donc au cœur de ce qui apparaît pour beaucoup comme le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir caillouteux formé de marnes altérées, qui donne cette force, cette profondeur verticale et cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières.

En 2023, ce prodigieux Perrières aux accents corsés mais aussi iodés nous fait littéralement pénétrer au cœur de la roche-mère calcaire. Loin de toute austérité, sa phénoménale percussion minérale s'accompagne d'un toucher de bouche ample et séducteur, soulignant la maturité parfaite du fruit.

Dès le premier nez, à la fois concentré et élégant, c'est bien l'expression du sol qui s'impose au premier plan, sur des notes fumées de silex frotté et de pierre à fusil. Mais aussi sur une dimension saline et iodée, évoquant les falaises calcaires battues par les embruns marins, les salicornes et les carapaces de crustacés.

Peu à peu, l'atmosphère se rafraîchit, plus aérienne, plus fruitée aussi. On pense alors à des agrumes subtils, entre mandarine, citron vert et carambole, à la poire et la nectarine, à la prune jaune aussi, et à une touche plus exotique, entre ananas et goyave. L'empreinte minérale ne cesse d'émettre ses messages, par vagues successives : ce sont maintenant les épices qui s'affirment, autour du poivre gris et de la baie de genièvre.

En bouche, l'extraordinaire richesse du fruit, sa profondeur juteuse et texturée s'équilibrent à merveille avec une sensation d'énergie tellurique qui nous pénètre le corps et l'esprit. Une énergie parfaitement soulignée par de stimulantes évocations d'écorces d'agrumes, de gingembre et de sel marin. L'empreinte de la pierre, empyreumatique, pimentée, devient presque incandescente sur la langue. La persistance de la finale est déjà phénoménale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On ose à peine imaginer dans quelles merveilleuses contrées ce Meursault-Perrières nous emmènera dans 8 ou 10 ans... Un sommet du millésime !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : concentré et élégant : silex frotté, pierre à fusil, dimension saline et iodée, mandarine, citron vert et carambole, poire, nectarine, prune jaune, ananas, goyave, poivre gris, baie de genièvre.

Bouche : richesse du fruit, profondeur juteuse et texturée, énergie tellurique, écorces d'agrumes, gingembre, sel marin, Empreinte de la pierre, empyreumatique et pimentée. La persistance de la finale est déjà phénoménale.

Accords mets-vins : Sur un turbot rôti aux girolles, un duo volaille de Bresse et homard, cuits en cocotte lutée, et servis avec une sauce crémeuse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé
ou aération de 2 h minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques