

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2017



Dans la formidable collection de crus que Jean-Baptiste Bouzereau a la chance de travailler, on retrouve ici le fameux cru « d'altitude », qui domine les vignes de Meursault et, plus globalement, la plaine de Saône, du côté du Hameau de Blagny.

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes, recouvertes d'éboulis calcaires très caillouteux. Ajoutons, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisiens... Au final, ce cru donne de grands vins éminemment verticaux, à la minéralité scintillante, et à l'aptitude au vieillissement souvent exceptionnelle.

Bien conscients de la qualité et de l'identité très marquée de ce terroir, les Bouzereau exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. Alors que sur des millésimes « frais », le Meursault-Blagny peut se montrer un peu austère dans ses jeunes années, en 2017, la qualité des équilibres et la superbe maturité du fruit lui donnent un profil délicieusement expressif, plus ouvert qu'à l'accoutumée.

Bien sûr, le calcaire est très présent, sur des notes à la fois fumées (évoquant pignons ou sésame grillés) et iodées. Mais il s'accompagne ici d'arômes gourmands de miel fin, de nougat, de pain d'épices, de fruits blancs pochés, de prune et même d'une touche légèrement crémeuse et caramélisée. Des notes plus mentholées, résineuses et acidulées, évoquant les bonbons des Vosges, apportent à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, ce Meursault-Blagny séduit immédiatement par sa pureté et son caractère juteux, plein d'un fruit charnu et nourrissant, sur la prune et la mirabelle bien mûres. On retrouve la présence du sol avec cette touche iodée caractéristique et de fins amers évoquant l'écorce d'orange et de citron. Minéral, gourmand, dynamique et incroyablement persistant, ce Meursault-Blagny de très haut vol a décidément tout du grand vin. Bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très expressif : pignons et sésame grillés, sable et étoile de mer, miel fin, nougat, pain d'épices, fruits blancs pochés, prune, une touche crémeuse et caramélisée. Fraîcheur des bonbons des Vosges.

Bouche : Entame juteuse, pleine d'un fruit charnu et nourrissant, sur la prune et la mirabelle bien mûres. Puis le vin s'affine sur une touche iodée et des saveurs stimulantes d'écorce d'orange. Longue finale, très droite.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte ou gambas au lait de coco et pointe de curry. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques