Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019

Voici de toute évidence l'un des joyaux 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 rocailleux 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 2019, ce prodigieux Perrières se présente sous un profil puissant et concentré, d'une profondeur verticale et d'une minéralité vibratoire qui nous font pénétrer dans le socle rocheux et les entrailles du sous-sol. En outre, il possède cette année un supplément de sensualité de bouche absolument renversant !

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. 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 pomme juste cueillie et la pêche blanche, à la prune aussi, et même à quelques étonnantes évocations de petits fruits rouges finement acidulés, comme la groseille. Au fil de la dégustation, un de nos membres n'hésitait pas à voir dans ce Perrières une parenté avec un autre vin mythique, le Puligny-Montrachet Les Pucelles d'Anne-Claude Leflaive… On vous laissera juge...

A la verticalité intense mais ciselée du nez répond la sensualité et la puissance enveloppante en bouche. L'extraordinaire richesse du fruit, sa profondeur juteuse et texturée s'équilibrent à merveille avec une sensation d'énergie 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. La persistance de la finale, imprégnée d'une minéralité empyreumatique, est déjà phénoménale. On ose à peine imaginer dans quelles merveilleuses contrées ce Meursault-Perrières nous emmènera dans 8 ou 10 ans… Un sommet du millésime !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : notes fumées de silex frotté et de pierre à fusil, fleurs blanches, mandarine, citron vert et carambole, pomme juste cueillie, pêche blanche, prune. Groseille. Beurre frais.

Bouche : De la sensualité et une puissance enveloppante. Richesse et profondeur juteuse et texturée du fruit, sensation d'énergie soulignée par de stimulantes évocations d'écorces d'agrumes, de gingembre et de sel marin. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Plats de fête : navarin de homard, turbot rôti, risotto à la truffe blanche, ris de veau aux trompettes de la mort, volaille de bresse demi-deuil...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 h minimum

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné, principes bio-dynamiques