

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2020



Jean-Baptiste Bouzereau parvient à sublimer le cru de Blagny comme peu d'autres vignerons : sa compréhension parfaite de ce terroir d'altitude mêlant calcaires et argiles blanches couplée à la succession de millésimes solaires font de ce 1er Cru Blagny un modèle absolu d'équilibre entre intensité et finesse minérale. Ce magnifique 2020 poursuit une série impressionnante et assoit ce cru comme un incontournable de la collection signée Bouzereau. En un mot : indispensable !

Etagé jusqu'à près de 400 mètres d'altitude, ce vignoble, moins célèbre que d'autres crus qu'il regarde du haut de la colline, comme Perrières ou Charmes, était pourtant déjà exploité au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes et d'argiles blanches, recouvertes d'éboulis calcaires 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 chablisien...

Au final, ce cru est doté d'une personnalité unique, l'une des plus identifiables, à l'aveugle, dans tout le finage de Meursault et au-delà : il donne à son meilleur de grands vins à la fois aériens et rocailleux, toujours verticaux, actifs et épicés. Tous les amateurs de finesse et de fraîcheur devraient garnir leur cave de Meursault-Blagny de cette trempe. D'autant que la succession récente de millésimes chauds et solaires lui convient parfaitement.

Bien conscients de la qualité et de l'identité marquée de ce terroir, les Bouzereau y exploitent une parcelle d'un demi-hectare, plantée en 1988. Cette année encore, Jean-Baptiste signe un Meursault-Blagny de référence, d'une intensité d'expression et d'un équilibre qui tutoient la perfection.

Le nez s'ouvre sur une expression minérale fraîche, évoquant la craie humide ou le caillou mouillé. Une sensation de fraîcheur qui s'accroît avec l'émergence d'une dimension florale et chlorophyllienne, très aérienne, évoquant les fleurs d'acacia et de tilleul, le gazon juste coupé, le cerfeuil ou l'aneth. On pense également à un citron ou une orange givrée, ou encore à une pomme Granny que l'on vient de cueillir et de trancher. Noisettes et amandes fraîches entrent ensuite dans la danse, accompagnées de quelques épices, entre baie de genièvre et poivre blanc.

La bouche juteuse est, elle aussi, fort excitante : portée par l'énergie acidulée des fruits blancs, des agrumes et du kiwi, elle fuse, gainée autour de cette trame minérale aux accents fumés qui structure le vin de bout en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bout. La finale, ciselée au laser, offre une longueur stupéfiante. Ce Meursault-Blagny est absolument incontournable. Bravo !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Blagny 1er Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais et aérien : fleurs d'acacia ou de tilleul, gazon juste coupé, cerfeuil et aneth, craie et caillou mouillé, citron ou orange givrée, pomme Granny, noisette, baie de genièvre, poivre blanc.

Bouche : Energique, excitante : portée par les saveurs acidulées des fruits blancs, des agrumes et du kiwi, elle fuse, gainée autour de cette trame minérale aux accents fumés. Final intense, ciselée et très longue.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques