

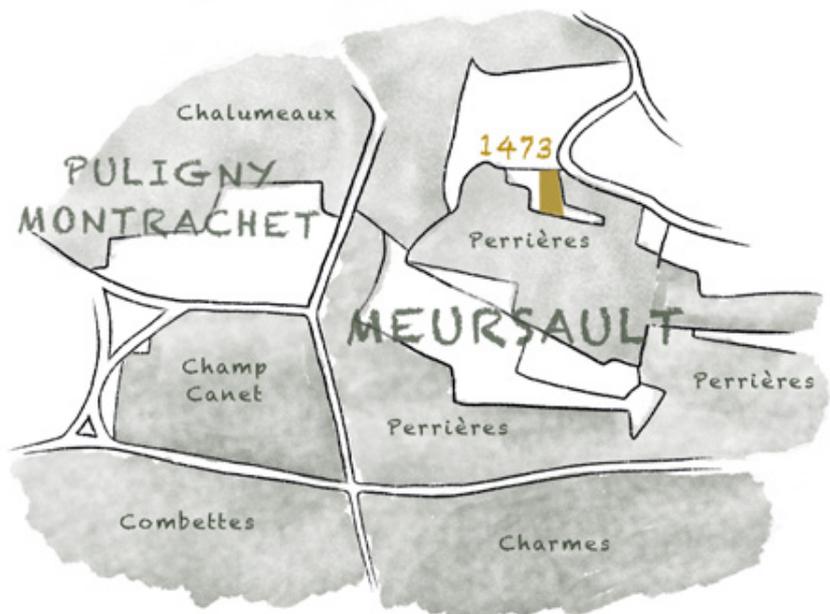
# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2018



Imaginez plutôt : une bande de terres rouges parsemées de gros cailloux calcaires offrant une vue imprenable, qui embrasse le vignoble de Meursault, au premier rang duquel on reconnaît le fameux premier cru Perrières. A droite, les Perrières-Dessus. A gauche, Les Perrières-Dessous. Juste en contrebas, les deux parcelles de Meursault-Perrières exploitées par les Bouzereau, et quelques mètres plus loin, la vigne des Coche-Dury... Peut-on rêver plus beau voisinage ?



C'est donc ici, dans cette petite enclave de 1473 mètres carrés au cœur des Perrières-Dessus, mystérieusement restée en friche jusqu'en 2012, que la belle histoire de cette cuvée « 1473 » a commencé en 2004. Lorsque Jean-Baptiste Bouzereau et son père Michel s'en portent acquéreur. 13 ans plus tard, après un travail important de remise en état, de construction de murs de soutènement afin de limiter l'érosion sur ce terrain pierreux et très pentu, et, bien sûr, de soin apporté au quotidien à cette jeune vigne plantée entre 2012 et 2013, le miracle s'est produit : la naissance d'un grand vin sur le millésime 2017 que nous avons eu la chance de pouvoir vous proposer l'an passé, en exclusivité. Aujourd'hui, l'aventure continue avec l'arrivée sur notre Route des Blancs du millésime 2018 qui s'affinait jusque-là tranquillement dans les caves du Domaine puis dans nos chais. Un bijou d'harmonie et d'intensité, un vin de chair et de roche, à la fois sensuel et pénétrant.

Tout comme son prédécesseur, le vin a été vinifié et élevé exactement de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la même façon que les premiers crus du Domaine, avec un passage en fûts d'un peu plus d'un an suivi de quelques mois supplémentaires passés dans une petite cuve. Mis en bouteille à la fin de l'hiver 2020, « 1473 » s'est ensuite tranquillement reposé en cave. Regoûté voici quelques semaines à peine, ce précieux nectar nous paraît aujourd'hui fin prêt pour vous être présenté sous ses plus beaux atours. Il rayonne !

Sa robe étincelante, d'un or profond à peine teinté d'une nuance de vert, rappelle la lumière de l'été qui l'a vu naître, les reflets d'un soleil généreux sur cette roche calcaire omniprésente. Le nez s'ouvre dans un registre immédiatement harmonieux, qui mêle habilement les fruits mûrs et l'empreinte minérale, entre sable et cailloux frottés. On se régale de notes de poire Williams finement beurrée, de pêche jaune, mais aussi d'un soupçon de mangue et d'ananas. La sensualité du propos est renforcée par une touche de miel délicat, de mimosa, et des volutes d'épices douces, qui s'élèvent maintenant du verre, rappelant la cannelle, le curcuma et le safran. On tombe sous le charme d'évocations enveloppantes, presque huileuses, d'amande douce, de noix de Cajou et de praline, complétées d'une touche balsamique de bergamote et d'encens. Puis, les fruits à noyau reviennent en force : on pense à une tarte encore tiède, mêlant mirabelles et abricots. Passée une note d'agrumes confits, la dimension épicée s'affirme maintenant dans un registre plus puissant, témoin de l'empreinte de cette roche qui fait l'identité du secteur des Perrières-Dessus. On pense à la cardamome, au poivre de Sichuan ou au clou de girofle. On sent même poindre gingembre et piment frais... Autant de « feu » adouci par une touche de violette et un filet de sauge. Quel voyage...

La bouche n'est pas en reste : ici aussi, l'empreinte pierreuse est structurante, une roche en fusion, saline et poivrée, qui semble pénétrer le fruit avec une facilité déconcertante. La pomme Boskoop, le jus de poire, le coing, la pulpe d'abricot et la marmelade d'agrumes se parent de notes d'épices vertes, de bâton de réglisse, de poivre blanc ou de wasabi. Le volume est impressionnant, la sensation de densité aussi : quand on pense que les vignes sont encore si jeunes... La force du terroir, toute la force du terroir, rien que la force du terroir ! L'intensité de la finale en surprendra plus d'un : une finale serrée, interminable, qui vous plonge dans l'énergie des sous-sols, dans la puissance empyreumatique d'une roche en fusion.

Un vin de cette envergure mérite évidemment les chairs les plus délicates, que l'on n'hésitera pas à marier avec quelques épices : on pense aux feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, ou au Saint-Pierre « retour des Indes » cher à la famille Roellinger.

Dernier conseil : si vous choisissez de faire découvrir ce mystérieux « 1473 » à vos amis, alors amusez-vous à le proposer à l'aveugle. Cailleret ? Genevrières ? Referts ? Perrières ?... En réalité, un peu de tout cela... mais chut, il ne faut pas le dire.

Collector en exclusivité : 1185 bouteilles produites.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Cuvée "1473" - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Sensuel, complexe : poire Williams beurrée, pêche jaune, mangue et ananas, sable, pierre frottée, miel, mimosa, huile d'amande douce, noix de Cajou, praliné, financier, bergamote, encens, tarte aux fruits à noyau, cannelle, curcuma, safran, gingembre

Bouche : La pomme Boskoop, le jus de poire, le coing, la pulpe d'abricot et la marmelade d'agrumes se parent de notes d'épices vertes, de bâton de réglisse, de poivre blanc ou de wasabi. Intensité empyreumatique d'une roche en fusion.  
Persistance remarquable

Accords mets-vins : Feuillantines de langoustines au sésame et leur sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud, Saint-Pierre retour des Indes, façon Roellinger, un tronçon de turbot accompagné de morilles farcies au ris de veau, jus au vin jaune



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques