# Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2021

Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Lavalle publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits…

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms comme Bouzereau, mais aussi Roulot ou Morey, verticaux, élégants, dotés d'une minéralité fraîche, active et scintillante, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru.

Jean-Baptiste Bouzereau exploite une parcelle d'un demi-hectare, idéalement exposée à l'Est, où les vieilles vignes majoritairement plantées en 1958 s'appuient sur un substrat argilo-calcaire, au sol très peu profond (20 à 30 cm à peine). Si la roche-mère affleure parfois, le sol est néanmoins riche en éléments ferrugineux, qui contribuent à donner au vin son relief épicé. En 2021, le gel a malheureusement frappé fort sur ce coteau où la vigne avait débourré particulièrement tôt, réduisant considérablement les rendements finaux.

Conscient de la qualité de ce terroir, Jean-Baptiste choisit de pratiquer le même élevage que pour ses premiers crus : un élevage assez long, de 18 mois au total, dont un an en fûts et demi-muids, avec environ un quart de fûts neufs. Dès le premier nez, on est saisi par la prodigieuse énergie et la sensation de fraîcheur qui se dégagent de ce Tessons. Les notes de citronnelle, de verveine, d'eucalyptus, de gazon humide, de fleurs du verger mais aussi de poivre vert, de noix de muscade, de cardamome, de zeste de citron vert et de mandarine jaillissent du verre en fines volutes. Puis, la gourmandise du fruit s'affirme progressivement autour de la pêche blanche, du fruit de la passion et d'une touche de mangue, complétés d'une note plus ronde évoquant mie de pain et poudre d'amande.

En bouche, le vin se montre à la fois jaillissant, actif et parfaitement structuré. Son noyau fruité, très pur et finement acidulé, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante, aux accents fumés et poivrés, qui trace son chemin avec droiture et détermination. La tension minérale s'équilibre à merveille avec la chair savoureuse d'un fruit cueilli à parfaite maturité.

Intense, lumineux et tonique, ce "Tessons" fuse avec l'éclat et l'énergie traçante d'un météore dans un ciel d'été. Indispensable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Tessons - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais et sophistiqué : citronnelle, verveine, eucalyptus, gazon humide, fleurs du verger, poivre vert, noix de muscade, cardamome, zeste de citron vert et de mandarine, pêche blanche, fruit de la passion, une touche de mangue, mie de pain, amande

Bouche : Jaillissant, active et parfaitement structurée. Son noyau fruité, très pur et finement acidulé, s'enroule autour d'une trame pierreuse stimulante, aux accents fumés et poivrés, longueur et droiture de la finale. Beaucoup d'éclat

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar en croûte de sel. Demain, des pâtes fraîches aux langoustines, un risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Fromages de vache à pâte onctueuse.

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques