Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2021

Ample, suave et expressif, ce Charmes possède ce supplément de grâce florale et d'énergie épicée qui fait tout le style « Bouzereau ». Ample, regorgeant d'un fruit mûr et gourmand, doté d'un confort de bouche exceptionnel, il vous régalera même dans sa jeunesse ! C'est un sommet de l'appellation.

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur la partie haute des Charmes-Dessus, tout contre le célèbre Clos des Perrières. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et la densité de matière presque voluptueuse que l'on apprécie tant dans les meilleurs Meursault-Charmes.

Après avoir passé 18 mois au total, en fûts puis en cuves, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault-Charmes se livre aujourd'hui dans la plus parfaite sensation d'harmonie. Ici, tout semble couler de source avec l'évidence des grands vins : la douceur florale, la gourmandise et la volupté du fruit, la pierre et ses accents fumés, les épices stimulantes, tout s'imbrique, comme par enchantement.

Le nez s'ouvre sur de délicieuses notes de suc de violette, d'essence de jasmin et de tilleul, de poire Nashi juteuse et de pêche de vigne.
Des nuances toniques de poivre vert et de peaux d'agrumes en soulignent l'énergie interne. Plus on l'aère, plus il révèle son fruit suave, finement beurrée mais qui semble être bourré de vitamines !

En bouche, il révèle toute sa puissance et sa concentration. Passée une entame ample, le propos se resserre ensuite. Plus longiligne que certains de ses voisins, ce splendide Meursault-Charmes avance avec une assurance que rien ne semble pouvoir arrêter. Porté par une énergie minérale aux accents empyreumatiques, il vibre sur le palais et pénètre le corps tout entier. Sa longue finale aux saveurs d'agrumes finit de nous emballer.

Il y a, dans sa minéralité pierreuse intense, un effet « Perrières » qui n'est finalement pas si surprenant que cela quand on sait que la parcelle des Charmes-Dessus de Jean-Baptiste se situe juste à côté de la vigne des Perrières des Comtes Lafon…

Ce vin complexe et particulièrement expressif cette année brillera sur un homard rôti accompagné de son jus réduit de carapace à l'estragon. A moins que vous n'optiez pour un risotto aux langoustines, agrémenté de quelques copeaux de truffes. Ou encore des noix de Saint-Jacques

snackées, servies avec une émulsion orange et yuzu.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Douceur et complexité : suc de violette, essence de jasmin et de tilleul, poire Nashi juteuse et pêche de vigne. Des notes toniques de poivre vert et de peaux d'agrumes. A l'aération prolongée, le fruit se montre plus beurré

Bouche : Puissance et concentration. Attaque ample, le milieu de bouche est plus longiligne, porté par une trame caillouteuse empyreumatique. Belle vibrations finales, une note acidulée d'agrumes.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une raie juste pochée, une langouste cuite au bleu. A maturité : un homard et son jus réduit de carapace, un risotto aux langoustines, agrémenté de quelques copeaux de truffes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques