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

En découvrant cette magnifique collection 2021, voici le vin qui nous a le plus éblouis. Incroyablement intense, évocateur et pénétrant, ce fascinant Meursault-Genevrières nous plonge dans un paysage floral onirique qui semble serpenter au milieu d'une roche immaculée : sublime de bout en bout !

Le terroir de Genevrières, c'est un peu, lui aussi, le royaume de la pierre : un sol mince et caillouteux en surface puis un calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Adepte de méthodes culturales respectueuses de la vie des sols et de la plante (travail des sols, amendements naturels), cherchant avant tout la qualité et la concentration du fruit (taille courte, ébourgeonnage), Jean-Baptiste tire le meilleur de cette parcelle d'un demi-hectare, plantée à la fin des années 1980 sur la zone des Genevrières du Dessous. Ici, bien qu'encore pierreux, les sols sont un peu plus profonds, et donnent au vin un supplément de chair et de densité fruitée.

Dès le premier nez, on se pâme devant tant de grâce florale, de finesse et de volupté. On se délecte de notes de chèvrefeuille et de jasmin, de violette et d'eleagnus, complétées d'une touche plus anisée et de quelques épices rafraîchissantes comme la baie de genièvre et la cardamome. La feuille de menthe n'est pas loin, tandis que semble souffler maintenant au-dessus du verre un air plus iodé, évoquant les embruns salés. Une délicate touche vanillée nous entraîne dans un registre plus gourmand, où le fruit se déploie progressivement, autour de la poire, de la pomme juste tranchée et de la mirabelle. Lentement mais sûrement, on s'approche de l'extase...

On retrouve en bouche toute la classe naturelle des Genevrières, que Jean-Baptiste parvient à révéler avec une précision d'orfèvre. Tout y est : la chair savoureuse du fruit où les fruits blancs et jaunes sont maintenant rejoints par la mangue et le fruit de la passion, la matière à la fois soyeuse, effilée et vibrante, la tension des calcaires avec ses accents finement salins et poivrés, tout y est. Sans parler de cette sensation de fraîcheur et d'énergie que viennent souligner des notes de zestes d'orange et de citron mûr. La persistance est impressionnante : la finale nous élève et finit de nous plonger dans une sensation de plénitude et d'harmonie.

Nous tenons là un très grand vin, un sommet du millésime et de l'appellation, qui vous ravira dans la prochaine décennie (et au-delà !), offrant un large éventail d'accords gastronomiques entre feuilleté de Saint-

Jacques, médaillons de homard au beurre d’agrumes, sole pochée dans un bouillon d’épices douces, mais aussi des ris de veau aux girolles ou un risotto à la truffe. Succulent !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Poétique, raffiné et intense : chèvrefeuille et jasmin, violette et eleagnus, une touche plus anisée et d'épices rafraîchissantes entre baie de genièvre, cardamome et une pointe de vanille. Feuille de menthe. Une note iodée. Poire, pomme et mirabelle

Bouche : La chair savoureuse du fruit, les fruits blancs et jaunes sont rejoints par la mangue et le fruit de la passion, Matière soyeuse, effilée et vibrante, Superbe tension des calcaires aux accents salins et poivrés, grosse persistance sur un rappel d'agrumes

Accords mets-vins : Grands crustacés pochés. Médaillons de homard au beurre d’agrumes, sole pochée dans un bouillon d’épices douces, mais aussi des ris de veau aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques