Domaine Comtesse de Chérisey - Magnum Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2019

Voici le joyau de la famille Martelet-Chérisey, un premier cru de près de 5 hectares d'un seul tenant, détenu et exploité en monopole. On ne le répètera jamais assez : l'actuel réchauffement climatique donne à ces terroirs d'altitude autour du Hameau de Blagny un atout majeur. Plus bas sur le coteau, on ne cesse de s'interroger sur les conséquences de la succession actuelle de millésimes solaires : on se bat pour ne pas tomber dans des excès de maturité « confiturée » au risque, pour certains, de récolter trop tôt et d'obtenir des jus trop fluets…

En goûtant les vins de Chérisey, on peut légitimement se demander si l'avenir des grands blancs de Bourgogne ne se situe pas justement sur ces terroirs de haut de coteau, plus tardifs, qui offrent finalement à la vigne de meilleures conditions pour résister aux vagues de chaleur et de sécheresse et permettre à ses fruits de mûrir plus régulièrement ?... Ce fabuleux Premier Cru La Genelotte, aérien, vertical, à la pureté étincelante, marie, dans un équilibre parfait, l'éclat généreux du fruit, le raffinement floral et une minéralité fraîche et énergique.

Comme nous l'explique Laurent Martelet, le terroir de la Genelotte offre à la vigne des conditions idéales pour s'épanouir sur les millésimes solaires et secs : les sols d'argiles blanches assez profondes sont plutôt froids et retiennent bien l'eau. Au cœur de l'été, lorsque les feuilles commencent à avoir mauvaise mine à quelques mètres de là, dans les parcelles voisines du finage de Puligny, sur La Genelotte, elles sont en pleine forme !

Globalement, ce Premier Cru est un véritable écosystème où cohabitent des vignes centenaires, d'autres, majoritaires, plantées dans les années 1940 et 1950, mais aussi quelques pieds plus jeunes renouvelés dans les années 2000 et 2010. Ici, les maturités sont tardives. Les raisins sont les derniers vendangés, mais aussi les derniers à finir leurs fermentations. Et ce Cru est souvent le dernier à s'ouvrir à la dégustation. Mais c'est aussi le vin de la collection qui offre probablement le plus grand potentiel de vieillissement. La densité des argiles trouve un équilibre absolument parfait avec la tension, la finesse et la fraîcheur des calcaires.

Dès le premier nez, c'est un monde de pureté, de fraîcheur aérienne et de verticalité. La première image qui nous vient à l'esprit, c'est un soleil d'hiver qui illuminerait les sommets alpins enneigés, que l'on peut apercevoir par beau temps depuis les vignes de la Genelotte. Les nuances de pêche blanche et de poire Comice croisent quelques herbes fines aux parfums délicats, comme le cerfeuil, l'aneth et un soupçon de lavande. A l'aération prolongée, les notes poudrées de poussière de roche et de craie

s’immiscent dans un panier de fruits frais où l’on reconnaît maintenant l’abricot et la mandarine. Ici, tout n’est que délicatesse et murmure, loin du fracas du monde.

En bouche, la générosité et l’éclat du fruit inondent le palais sur des saveurs juteuses de poire Comice ou Williams et de pomme Granny, de pêche blanche et d’agrumes, relevées de puissantes notes épicées, évoquant poivre et gingembre. Une touche de verveine renforce la sensation de fraîcheur que l’on ressent tout au long de la dégustation. L’allonge et la rectitude de la finale sont admirables : le fruit infusé d’excitants amers, entre poivre vert et cardamome, semble s’étirer à l’infini. L’imprégnation dans la roche donne des accents fumés, presque volcaniques, et laisse nos papilles dans un état d’excitation maximale.

Un très grand vin qui regarde, par sa verticalité et son raffinement, plutôt du côté des meilleurs crus de Puligny-Montrachet : il sublimera les chairs les plus fines. On pense barbue ou Saint-Pierre, mais aussi à quelques belles langoustines du Guilvinec…

Un must absolu, indispensable dans toute bonne cave.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérisey - Magnum Meursault-Blagny 1er Cru Monopole La Genelotte - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or très pâle

Nez : Pureté et fraîcheur aérienne : petites fleurs blanches, pêche blanche et poire Comice, cerfeuil, aneth, un soupçon de lavande, poussière de roche, abricot frais et mandarine. Tout s'exprime dans un murmure

Bouche : La générosité et l'éclat du fruit, des saveurs juteuses de poire Comice ou Williams et de pomme Granny, de pêche blanche et d'agrumes, de puissantes notes épicées, évoquant poivre et gingembre. Fraîcheur de la verveine. Finale sur la cardamome

Accords mets-vins : Idéal sur des chairs fines, délicates : on pense barbue, turbot ou sole. Mais aussi des langoustines du Guilvinec.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques