

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2016



Voici une des cuvées phares du domaine qui a largement contribué à installer la réputation des Bouzereau au sommet de l'appellation Meursault. Pour certains « experts », critiques ou vigneron, ce climat fait d'ailleurs partie, comme Les Chevalières ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que Les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse... C'est donc ici que les Bouzereau cultivent près d'1,5 hectares, plantés de vignes dont les plus jeunes ont 25 ans, et les plus âgées plus de 60... Heureusement pour les amateurs que nous sommes, les parcelles situées sur la partie haute du climat ont été relativement épargnées par le gel et ont permis à Jean-Baptiste de récolter un superbe fruit, aux équilibres remarquables.

Après une fermentation sur levures indigènes, Jean-Baptiste pratique un élevage en fûts et demi-muids (avec à peine 20% de fûts neufs en 2016) pendant un an, avant de laisser le vin repasser un deuxième hiver en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et de regagner en fraîcheur et tension.

Goûté un mois après sa mise en bouteille, ce Meursault Grands Charrons nous a régalés par son volume, son expression déjà très aboutie et le magnifique « croquant » de son fruit. On retrouve ici tout ce qui fait le charme des grands meursaults : délicieux bouquet aux notes d'amande, de fruits blancs, de chèvrefeuille, de mimosa, de nectarine, de beurre frais sans oublier cette pointe fumée évoquant la pierre frottée et ces arômes raffinés et frais d'herbes fraîches, coriandre en tête ; une bouche à la fois ample et crémeuse en attaque, mais fluide et tendue ensuite ; une finale longue, salivante, portée par de subtils amers et une touche épicée.

Un grand classique, parfaitement maîtrisé, qui vous accompagnera avec beaucoup de plaisir dans les 5 à 7 prochaines années.

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault Les Grands Charrons - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Acacia, chèvrefeuille, mimosa, fruits blancs, nectarine, amande fraîche, coriandre, herbes fines, silex frotté.  
Beurre frais.

Bouche : Ample en attaque, légèrement crémeuse, puis droite et tendue, soutenue par la minéralité et les épices.  
Longue et salivante.

Accords mets-vins : Poissons grillés, pochés ou meunières. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques