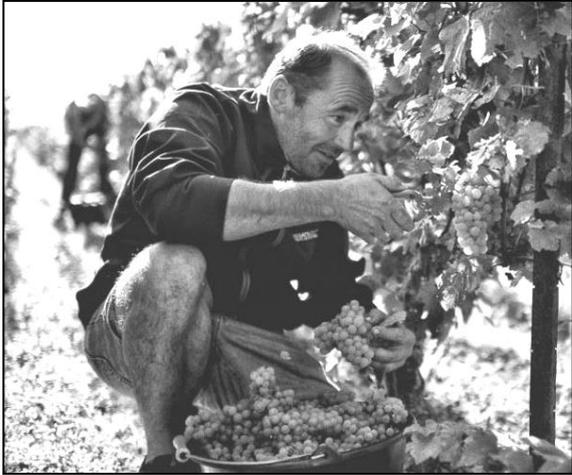


# BOURGOGNE COTE D'OR 2021

## Domaine Michel Bouzereau



**Situation :** 7 générations déjà que la famille Bouzereau cultive la vigne à Meursault. On doit cependant à Michel Bouzereau d'avoir progressivement fait entrer le domaine familial dans la cour des grands de la Côte d'Or. En 1999, son fils, Jean-Baptiste, reprend alors les rênes d'un formidable patrimoine de plus de 10 hectares, dont il va s'occuper avec énormément de soin, de précision et de constance. Il met en place des méthodes culturales respectueuses de la vigne, s'inspire de la bio-dynamie pour permettre aux vignes de conserver leur vitalité. Il va parallèlement peaufiner vinification et élevage pour finalement s'affirmer comme un des grands stylistes actuels des vins de Meursault.

Toujours à la recherche de la juste maturité, il trouve aujourd'hui le parfait équilibre entre l'étoffe et la profondeur naturelle des vins de Meursault, la finesse et la précision des arômes et une lecture précise de chaque terroir.

**Encépagement :** Chardonnay 100 %.

**Terroir :** Argilo-Calcaire.

**Température de Service :** 11°C.

**Potentiel de Garde :** 2024-2027.

**Observations :** Issu des parcelles idéalement placées à la limite des appellations villages (Sous la Velle et Magny à Meursault, Champs-Perrier à Puligny-Montrachet), la complexité de ce Bourgogne nous laisse sans voix ! Signe qui ne trompe pas : c'est ici que le domaine Coche-Dury cultive également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Avec un tel « pedigree », pas étonnant que ce Bourgogne surclasse son appellation !

Les vignes ont entre 25 et 60 ans, et bénéficient du même soin cultural, inspiré de la biodynamie, que celles implantées sur les climats plus prestigieux. Sur ce millésime, Jean-Baptiste a décidé de combiner, pour l'élevage, demi-muids (pour 60% environ) et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf (10% environ).

Passée une délicieuse touche fumée évoquant l'amande grillée, on retrouve ce raffinement floral typique du Bourgogne des Bouzereau, entre chèvrefeuille et fleur de vigne, complété d'une dimension résolument gourmande et même sensuelle : miel, nougat, quatre-quarts... La finale est littéralement portée par une minéralité intense et empyreumatique.