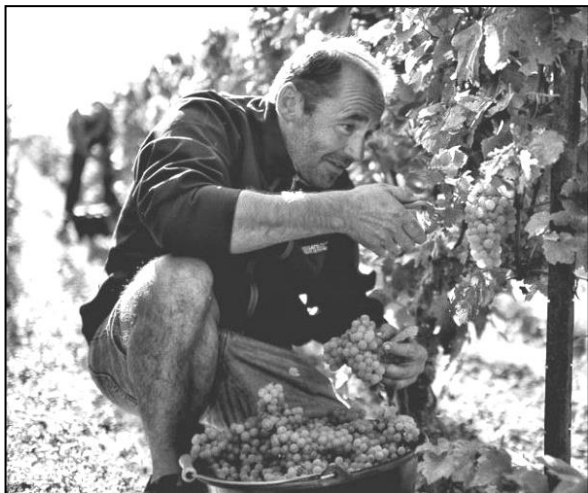


# MEURSAULT-PERRIERES 2018

## 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 culturelles 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 :** Sol marneux.

**Température de Service :** 11°C.

**Potentiel de Garde :** 2022-2026.

**Observations :** Jean-Baptiste réussit encore une fois un modèle du genre, au bouquet raffiné et à l'énergie presque tellurique. La délicatesse et la fraîcheur des arômes d'acacia, de bergamote et de noisette fraîche séduisent dès le premier nez. En bouche, le vin se déploie avec une superbe énergie et surtout, une ampleur impressionnante. Aussi large que long, il développe, avec une redoutable précision, sa trame intensément minérale et épicée. Sa finale, littéralement vibrante, ne vous quitte pas et vous élève pendant de longues minutes.

**Quelques accords :** Risotto à la truffe blanche, Saint-Pierre sauce Hollandaise...