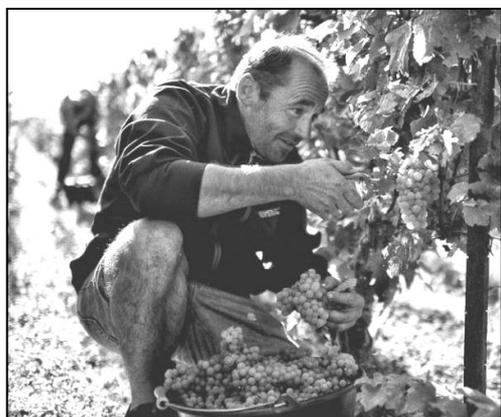


BOURGOGNE COTE D'OR 2020

« CLOS DU MOULIN »

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 : 2023-2028.

Observations : Les Bouzereau ont eu la rare opportunité d'acquérir en 2017 cette magnifique parcelle d'un hectare située au cœur du village de Meursault, un terroir très qualitatif de début de coteau. Les vignes d'une quarantaine d'années entourent un petit moulin, d'où le nom de ce terroir. Jean-Baptiste est bien décidé à bichonner cette vigne avec le même soin que ses meilleurs crus. En outre, il a tout de suite opté pour un élevage « haute-couture » d'un an en fûts, avec une faible proportion de bois neuf (15% environ). Ce 3ème millésime du Clos du Moulin est bluffant de maîtrise : par sa densité sensuelle et sa précision, il se hisse clairement au niveau d'un Village ! Fleurs blanches, jasmin, poires Comice... mais aussi cette succulente touche pâtissière évoquant l'amande : on se délecte de bout en bout.

