

MEURSAULT 2022

Jean-Marie Bouzereau



Situation : La famille Bouzereau cultive la vigne à Meursault depuis plus de dix générations. Jean-Marie Bouzereau s'est installé en 1994 en reprenant une partie du domaine familial. Avec ses deux grands-pères vignerons, l'un sur Meursault et l'autre sur Volnay, Jean-Marie est riche de ce patrimoine familial de la vigne et du vin. Après ses études au

CFPPA de Beaune, il décide de partir faire un stage dans un domaine viticole aux États-Unis pendant six mois, puis dans un domaine australien. Enrichi par ces expériences diverses et par de nombreuses rencontres, il s'installe à Meursault à la suite de son père, Pierre Bouzereau-Emonin.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Marnes blanches en milieu calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2024-2028

Observations : Un nez précis avec des touches beurrées et briochées. Ses senteurs évoquant le terroir, laissent place à un arrière plan frais et dense sur des senteurs d'acacias. Sa bouche à la fois tendue et vineuse dévoile une intense complexité d'arômes de poires mûres, de miel et de fleurs blanches. L'ensemble harmonieusement enveloppé d'un tactile suave et délicat nous dessine un vin doté d'un grand équilibre et d'une incontestable élégance. C'est un vin d'excellente signature, où la réputation de ce cru est sublimée !

Quelques accords : Homard Breton grillé, Bar rôti au coulis d'étrilles, Blanquette de veau aux girolles...

