Meursault 1er Cru “Genevrières” – Philippe Bouzereau – Meursault, Bourgogne

A l’abri de l’église de Meursault, les grilles de la propriété s’ouvrent sur un clos de vigne, monopole du domaine Philippe Bouzereau. C’est au coeur de cet écrin, au pied des vignes et du château de Cîteaux, que prend place le domaine. D’Aloxe Corton au nord, à Chassagne-Montrachet au sud, ce sont de multiples petites parcelles qui composent la mosaïque de nos vins.

Le travail de la vigne est une tradition familiale depuis 9 générations. En 2006, Philippe Bouzereau fils prend à son tour la tête du domaine pour perpétuer le savoir-faire dans l’élaboration de grands vins de Bourgogne.

« **Nous n’héritons pas de la terre de nos parents, nous l’empruntons à nos enfants** ». Saint Exupéry

Conscients de l’impact qu’engendre le travail de la vigne sur les terres et la biodiversité, les interventions sont minimisées au maximum. Ainsi, le domaine est conduit en lutte raisonnée pour maîtriser les maladies et veiller à la bonne qualité des raisins. Des engrais organiques à base de compost sont utilisés et les labours à la place des désherbants quand les conditions climatiques le permettent, pour une viticulture respectueuse de l’environnement. Tout au long des saisons, le travail manuel est réalisé de façon traditionnelle, avec une grande minutie pour préserver la plante et sa pousse naturelle.

Lieu-dit : Les Genevrières

Cépage : Chardonnay, parcelle de 0,40 hectare de vignes plantées entre 1960 et 1980

Sol : Sol peu profond. Marnes Argilo-Calcaires.

Viticulture : Labour total. Pas de désherbage chimique. Lutte phytosanitaire raisonnée

Vinification : Pressurage pneumatique. fermentation sur lies fines, en fûts de chêne, avec batonnage régulier. Mise en bouteilles après 18 mois d'élevage dont 12 en fûts (30% fûts neufs) et une légère clarification

Dégustation : Belle Robe or pâle avec de légers reflets verts, lumineuse et brillante. Nez agréable et intense s'ouvrant sur des notes de fleurs Blanches, de vanille accompagnées d'une note minérale.

Accords : A servir entre 12 et 14° avec une aumonière de queues d'écrevisses, sauce au curry.