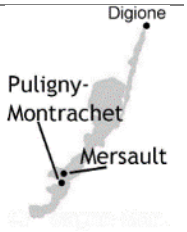
MICHEL BOUZEREAU & fils
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
MEURSAULT

Jean-Baptiste Bouzereau

Esclusiva Italia

70.000
2,7 ha: Pinot Noir
9,3 ha: Chardonnay, Aligoté



2022	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Meursault « Les Grands Charrons »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Meursault « Les Tessons »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Meursault « Le Limozin »	Bianco	Secco	no scheda vino; marzo 2024
2022	Meursault 1er Cru « Les Genevrières »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Meursault 1er Cru « Les Perrières »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Cailleret »	Bianco	Secco	marzo 2024
2022	Beaune 1er Cru « Les Vignes Franches »	Rosso	Secco	no scheda vino; marzo 2024

UN GRANDE INTERPRETE DI MEURSAULT

"Questo è il migliore dei tanti domaine Bouzereau a Meursault e uno dei migliori del villaggio. Nonostante i pochi studi, l'affascinante Michel Bouzereau, nato nel 1939, si è creato un'eccellente reputazione. Suo figlio, **Jean-Baptiste**, si è unito a lui nel 1991, a 20 anni, con un diploma del liceo vitivinicolo, sotto la sua guida **ed è oggi colui che sta portando il domaine a vertici ancora più alti**." - Remington Norman e Charles Taylor, The Great Domaines of Burgundy
"i suoi bianchi, **di stile classico** (e un po' austero in gioventù) sono **profondi, minerali e pieni nella struttura**." - Francesco Falcone, Enogea n.34
"Siamo incantati dalla regolarità e dallo stile preciso dei vini di quest'azienda. **Di buona beva, eleganti e profondi, invecchiano con armonia**. Il domaine possiede piccole vigne su dei bei cru della zona. Jean-Baptiste Bouzereau vinifica i bianchi con grande precisione, adattandosi con facilità al carattere di ogni millesimo. **Ricerca prima di tutto l'eleganza e la purezza**; si incontreranno quindi raramente nei vini le note fortemente grigliate e ridotte che certi appassionati associano a Meursault." - Le guide des meilleurs vins de France 2022
"I vini dell'azienda si allontanano dallo stile oggi prevalente del "grillé di mineralità" per concentrarsi su **uno stile in cui prevalgono eleganza e purezza**." - Bettane & Desseauve 2022

Bourgogne Blanc
Chardonnay 100%
30 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 15% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
10.000
5-6 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Le uve provengono da due vigneti di Meursault, detti Magny e Sous-la-Velle. Citrino, franco, puro, eleganza da village.
La completezza.

Meursault « Les Grands Charrons »
Chardonnay 100%
35 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 20% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
10.000
6-9 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Nocciole, pera, fiori, bella pulizia, finale intenso e vibrante.
L'equilibrio.

Meursault « Les Tessons »
Chardonnay 100%
50 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
3.000
10-12 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
L'eleganza è sempre il timbro di casa Bouzereau. Qui la potenza del territorio è perfettamente domata. Vino raffinato.
La tipicità di Meursault.

Meursault 1er Cru « Les Genevrières »
Chardonnay 100%
25 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
3.000
12-15 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Delicato, introverso, puro. Vuole essere cercato, e allora si mostra nella sua complessità, si aprono le spezie, avvolge il palato, coinvolge.
Spezie su spezie, come a Marrakech.

Meursault 1er Cru « Les Perrières »
Chardonnay 100%
60 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 30% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
2.400
12-18 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Associa potenza ed eleganza ai massimi livelli, seducente, energico, salino, persistente.
La ricchezza.

Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains »
Chardonnay 100%
25 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e tre mesi in vasca.
2.500
10-12 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Floreale, agrumato, in punta dei piedi, minerale, preciso.
La classe.