



MICHEL BOUZEREAU ET FILS

PIERRE APRÈS PIERRE



L'émergence progressive du Domaine Michel Bouzereau, basé à Meursault (Côte de Beaune), parmi les plus grands noms de la Côte des Blancs, ne doit rien au hasard. Elle est le fruit d'une politique de fond, méthodique, construite pierre après pierre depuis un quart de siècle.

Sur ses 11 hectares, le domaine Michel Bouzereau produit 90 % de vins blancs.

Repères

Gérant : Jean-Baptiste Bouzereau, Domaine de onze hectares en Côte de Beaune (90 % de vins blancs).

Appellations :

Vins blancs : bourgogne, meursault villages Le Limozin, Les Grands Charrons, Les Tesson ; meursaults premiers crus Blagny, Charmes, Genevrières, Perrières ; puligny-montrachet premiers crus Le Caillerets, Les Champs Gains.
Vins rouges : bourgogne, pommard Les Crais, volnay premier cru Les Aussy, beaune premier cru Les Vignes Franches.

21190 Meursault
Tél. 03 80 21 20 74

La famille Bouzereau et Meursault, c'est un peu comme la Nouvelle-Zélande et le rugby. L'un ne va pas sans l'autre. Meursault comptait un seul domaine Bouzereau au début du XX^e siècle. Edmond Bouzereau a eu deux fils, Louis et Robert, et au fil du temps et des séparations, le domaine initial a fait des "petits" et on dénombre aujourd'hui cinq domaines murisaltiens dans lesquels le nom Bouzereau est présent ; Michel Bouzereau et Fils est l'un d'eux. Fils de Robert Bouzereau, Michel a lancé sa propre exploitation en 1971, à la naissance de son fils Jean-Baptiste qui en tient aujourd'hui les commandes. Entre les premiers millésimes, vendus essentiellement en vrac au négoce dans un environnement économique encore hésitant et le domaine actuel qui commercialise l'intégralité de sa production en bouteilles aux quatre coins du monde, beaucoup d'eau a "coulé sous les ponts" pour reprendre la formule consacrée. Dès le milieu des années 1970, avec les moyens du bord, Michel Bouzereau se met à vendre de plus en plus sa production en bouteilles ; les vins rouges sont alors destinés aux clients français et les blancs à l'exportation où la demande est en train "d'exploser". Il faut toutefois attendre 1985 et l'embauche d'un

salarié pour que le domaine passe un cap. "Jusqu'alors, mon père était au four et au moulin et à partir de 1985, il va vraiment pouvoir travailler différemment", explique Jean-Baptiste. En 1989, la construction d'une grande cave d'élevage de 200 fûts apporte de bien meilleures conditions de travail et l'année suivante, Jean-Baptiste rejoint son père : "au début, j'ai surtout travaillé dans les vignes ; les choses se sont faites en douceur, dans la durée, en bonne entente." Dans les années 1990 et 2000, le domaine poursuit sa montée en puissance en menant un travail de fond sur la transformation du foncier. La taille globale augmente peu (dix hectares en 1990, onze en 2012), mais c'est le "standing" des appellations qui change : en 1991, le domaine récupère de petites parcelles du grand-père paternel en meursault premiers crus Charmes (quinze ares) et Perrières-Dessous (cinq ares), en 1994, c'est le rachat de quarante ares en meursault village Limozin, en 1996, quatorze ares de puligny-montrachet premier cru Caillerets viennent étoffer la gamme comme l'année suivante, dix-sept ares de meursault premier cru Charmes. Et les acquisitions vont continuer dans les années 2000 : un hectare de meursault Grands Charrons et vingt-cinq ares de meursault premier cru Genevrières-

Dessous en 2000, seize ares supplémentaires de meursault Charmes en 2001, quarante et un ares dans les Perrières-Dessus et trente-cinq ares de Grands Charrons en 2004. Dernière étape (à ce jour...), la construction d'une cuverie moderne, fonctionnelle de 650 m² en 2009. Au plan technique, dans les années 1990, le domaine travaille dans la norme de ce que l'on trouve sur la Côte des Blancs à cette époque : viticulture "conventionnelle", pressurage pneumatique avec des débourbages plutôt serrés, élevage en fûts de chêne (un quart environ de bois neuf) et mise en bouteilles avant la récolte suivante. Il faut attendre le millésime 2002 pour qu'il revienne à la tradition bourguignonne des élevages longs sur deux hivers, qui avait été abandonnée dans les années 1980 par manque de place. Aujourd'hui, sur les belles cuvées, les vins blancs sont embouteillés entre novembre et février, voire un peu au-delà quand les fermentations malolactiques sont tardives comme en 2008. À la vigne, depuis 2002, les labours ont été remis en place dans les plus belles appellations et depuis 2005, Jean-Baptiste Bouzereau arrête progressivement les produits chimiques. "Aujourd'hui, nous n'utilisons à 90-95 % que le soufre et le cuivre et les vignes sont labourées quasiment à 100 %. Je réfléchis à la viticulture bio, pour autant je ne suis pas sûr de vouloir aller vers la certification. Mon objectif premier est de récolter de beaux raisins mûrs et sains, qui ont du goût, alors je veux garder une porte de sortie en cas de gros problème". À la lecture de cet article, on ne trouve à l'évidence aucun secret de fabrique qui puisse expliquer que le Domaine Michel Bouzereau soit ainsi devenu une référence à notre sens incontournable dans la production de grands vins blancs de longue garde ; toutes les dégustations de vieux millésimes que nous avons organisées par le passé l'ont démontré et la dégustation verticale de meursault Tessons présentée en page suivante est toute aussi édifiante. La "clef" à notre sens est d'abord humaine avec à l'évidence une démarche qui a su ne pas mettre la charrue avant les bœufs en construisant les choses pierre après pierre sans perdre de vue l'essentiel : la qualité des vignes, tant au niveau des appellations que du matériel végétal ; il y a encore cinq ans, le domaine faisait lui-même ses sélections massales à partir de greffons prélevés dans ses parcelles. Et sans vignes de qualité, point de salut !

Textes : **Christophe Tupinier**
 Photographies : **Lionel Georgeot**



Jean-Baptiste Bouzereau a rejoint son père Michel sur le domaine familial en 1990.

Le terroir idéal ?

"Nous avons deux belles parcelles dans Les Tessons : trente-cinq ares plantés en 1958 et quinze ares achetés en 1986 et replantés en 1989. Les vignes des Tessons font partie des plus faciles du domaine. Le sol est rouge, caillouteux, de faible épaisseur, sur une pente douce, dans un secteur ventilé, exposé à l'est, ce qui est parfait pour garder les raisins dans un bon état sanitaire. De plus, c'est un secteur où les maturités ne s'emballent jamais ; elles progressent régulièrement et on peut vraiment choisir la date de vendange", explique Jean-Baptiste Bouzereau qui avait donc choisi Les Tessons pour la dégustation verticale (page suivante) et on comprend mieux pourquoi. La dégustation a montré que ce secteur situé dans la partie haute, côté nord, du vignoble de Meursault, est propice à la production de vins très racés, à la fois riches, fins, frais et minéraux, capables de vieillir avec beaucoup de classe. Dans d'autres villages, des climats au potentiel bien inférieur à celui des Tessons ont été classés en premier cru...



MICHEL BOUZEREAU ET FILS

MEURSAULT VILLAGE BLANC LES TESSONS

Le climat de meursault-villages Les Tessons a tout d'un premier cru. Pour Jean-Baptiste Bouzereau, c'est l'une de ses vignes préférées. Démonstration verre en main du potentiel du lieu...

2010 - 18/20

Plus de 13 degrés naturels, une belle acidité, des raisins sains... Il en faut moins que cela au domaine pour faire de grands vins, alors ce 2010 est un très grand vin blanc de garde, pur, riche, complexe, long en bouche, racé, minéral à souhait. On devrait encore en parler dans quelques décennies...

2009 - 16,5/20

Au nez, le vin exprime des arômes expressifs, chaleureux, de fruits jaunes, d'agrumes confits, avec des notes épicées. Le vin n'a pas la pureté du 2010, sans pour autant basculer dans la lourdeur aromatique de bon nombre de 2009. Le vin est consistant, riche, compact, rond. Il reste harmonieux dans sa générosité apportée par le millésime.

2008 - 17/20

La quasi-totalité des bouteilles de blancs 2008 que nous goûtons aujourd'hui reflètent bien les premières impressions recueillies à la récolte. Les raisins étaient à la fois riches en sucre, en acidité, avec parfois ici et là des raisins botrytisés. Au nez, le vin reflète la qualité des raisins avec un côté riche, mais confits, avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, le vin est massif, concentré, plein, encore un rien "masculin", mais là aussi à coup sûr, l'évolution sera très favorable.

2007 - 16/20

Ce 2007 est aussi discret que le 2008 était explosif. Au nez, on perçoit des touches mentholées, anisées, un fond de végétal fin (tilleul, fougère...). En bouche, le vin est de constitution moyenne, mais doux, presque gourmand, tout en gardant une finale marquée par une belle minéralité. Voilà un 2007 qui nous ferait presque changer d'avis sur le millésime...

2006 - 17/20

Robe d'un doré magnifique, brillant. 2006 est un millésime de Tessons et la richesse naturelle du millésime, qui confine parfois à la lourdeur dans des terroirs situés plus bas sur le coteau, est ici parfaitement contrebalancée par la minéralité, la fraîcheur naturelle du terroir. Le vin est concentré, riche, suave en milieu de bouche et aussitôt la salinité minérale vient apporter le "peps" qui change tout.

2005 (magnum) - 17/20

Comme bon nombre de 2005, ce vin est plutôt fermé aujourd'hui et il est évident que le magnum renforce ce caractère. L'ensemble est néanmoins riche, concentré, délicat, bien équilibré. Tout est donc en place et il va juste falloir faire preuve d'un peu de patience...

2002 (magnum) - 18,5/20

Voilà le grand millésime tant annoncé... Robe d'un doré "d'école", brillant, vif. Au nez, montent des arômes de fruits jaunes, d'épices, de poivre blanc... En bouche, le vin exprime sa gourmandise presque "sucrée", ronde, charnue, avec beaucoup de délicatesse et de jeunesse. Et ce Tessons est loin d'avoir dit son dernier mot...

1999 (magnum) - 17/20

Robe très jeune, dorée, intacte... Au premier nez, le vin exprime toute la gamme aromatique d'un chardonnay à son apogée : floral "sucré", épices, fruits jaunes, note miellée... Bouche croquante, gourmande, onctueuse, gorgée de fruits confiturés. Après une demi-heure dans le verre, le vin gagne en pureté, en minéralité, se referme presque, la preuve que la messe n'est pas encore dite...

1992 - 19,5/20

Nous touchons là à une forme de perfection pour celui qui aime les grands vins de Bourgogne avec un peu d'âge. Avec le temps, le vin a digéré toute la richesse de son millésime pour restituer aujourd'hui des arômes confiturés, fruités, épicés. En bouche, on a l'impression de croquer dans un fruit jaune plein de saveurs, de jus, de manger une cuillère de confiture d'abricot, le tout avec beaucoup de fraîcheur. À l'aération, le doré du vin s'atténue, les arômes s'affinent et le vin gagne en pureté minérale sans perdre son croquant. Un monument !

1990 (magnum) - 18/20

On pensait avoir tout vu avec le 1992 et le millésime 1990 vient le titiller. Sur le fond, le style de ce 1990 évoque également un millésime "chaud" parvenu à une forme d'évolution parfaite, avec des notes "sucrées", rondes, gourmandes. Le fruité est juste un peu plus beurré, moins juteux, croquant, qu'en 1992, même s'il s'agit là encore d'un véritable régal et d'un nouveau plaidoyer pour le vieillissement des vins blancs de Bourgogne.

1985 - 16,5/20

Imaginez-vous le matin prendre une belle tranche de pain, la faire griller, tartiner délicatement un peu de beurre, ajouter une fine couche de miel et vous aurez une idée de la sensation éprouvée en dégustant ce 1985, un millésime "chaud" rappelons-le. Ce vin n'a pas la consistance en bouche du 1992 et du 1990, mais le plaisir est parfait, avec un vin patiné par le temps, aux saveurs miellées très fines, qui garde également une belle sapidité.

