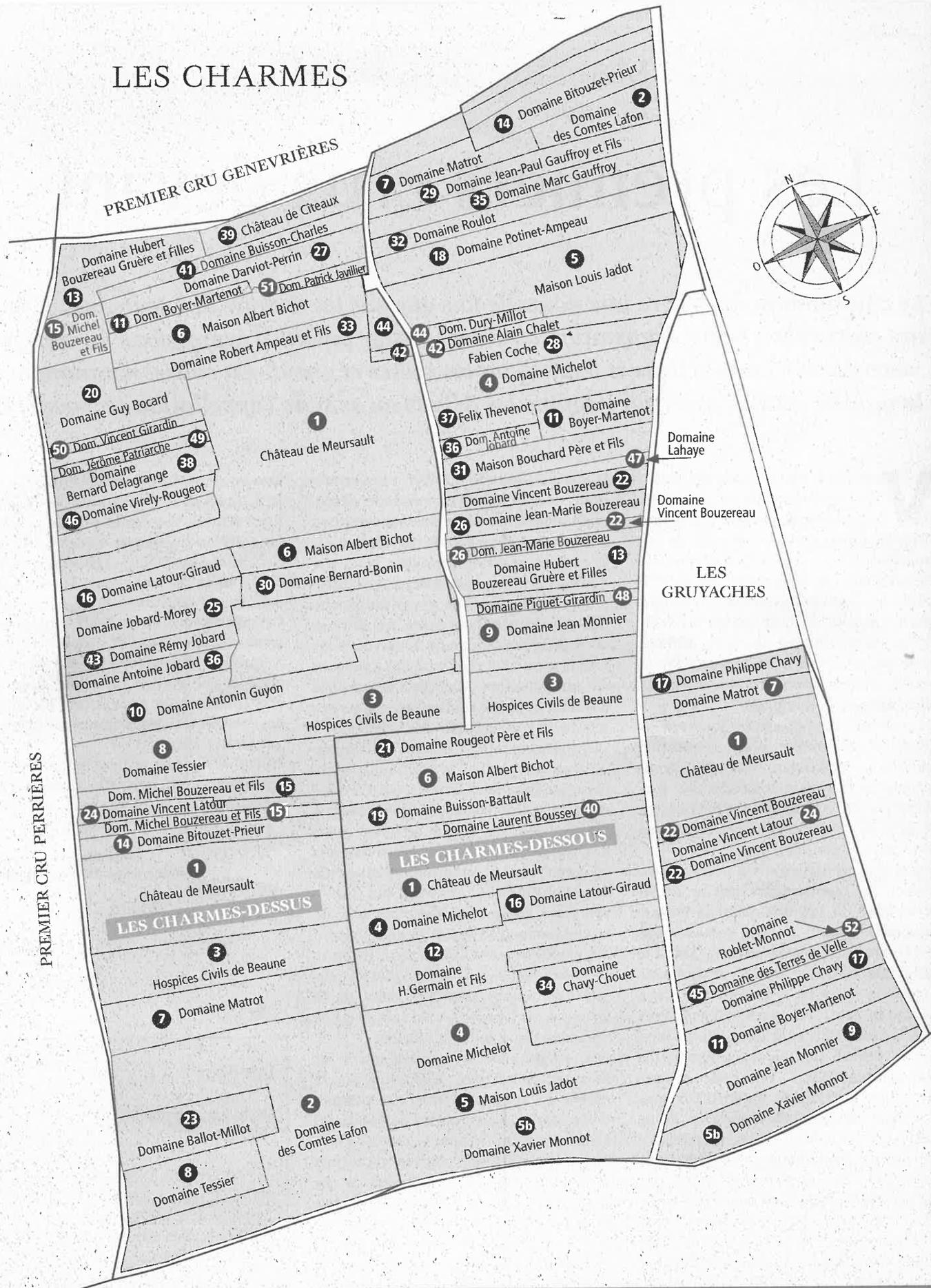
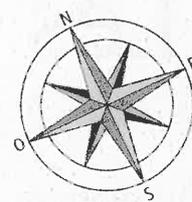


LES CHARMES

PREMIER CRU GENEVRIÈRES

PREMIER CRU PERRIÈRES



MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES

GRANDEUR ET DIVERSITÉ

Avec un peu plus de 31 hectares, Charmes est le plus vaste premier cru de Meursault. Situé au sud du village, en dessous des Genevrières et des Perrières, il est certainement le plus représentatif de l'appellation, avec son alliance de finesse et de complexité.

Le premier cru Les Charmes est planté sur des terrains du jurassique moyen, avec des parcelles orientées au levant, en haut de pente, sur des sols minces, au contact de couches calcaires épaisses. La pente est sensible en haut pour devenir plus douce ensuite, et descendre assez bas avec des sols de plus en plus limoneux et de plus en plus profonds.

Divisé en deux, Charmes –Dessus et Charmes-Dessous, ce premier cru offre une belle diversité de styles, due avant tout au grand nombre de vigneron (53) qui le produisent. Dans ces jeunes années il affiche de belles notes d'agrumes et de fruits jaunes, qui évolueront avec l'âge vers un côté plus mûr, avec des arômes de noisette. En bouche, on retrouve la

puissance et l'élégance du chardonnay, avec une belle minéralité et un gras toujours bien présent.

Si certains dégustateurs associent le nom Charmes à son côté charmeur, il fait plutôt référence au charme, un bois utilisé pour se chauffer. On en déduit ainsi qu'avant d'être planté en vignes, le secteur abritait ce type d'arbres.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 1 Château de Meursault (3,88 ha). | 15 Domaine Michel Bouzereau et Fils (51,29 ares). | 27 Domaine Darviot-Perrin (30,62 ares). | 41 Domaine Buisson-Charles (17,84 ares). |
| 2 Domaine des Comtes Lafon (1,90 ha). | 16 Domaine Latour-Giraud (44,85 ares). | 28 Fabien Coche (29,10 ares). | 42 Domaine Alain Chalet (17,46 ares). |
| 3 Hospices Civils de Beaune (1,43 ha). | 17 Domaine Philippe Chavy (42 ares). | 29 Domaine Jean-Paul Gauffroy et Fils (28,26 ares). | 43 Domaine Rémy Jobard (16,77 ares). |
| 4 Domaine Michelot (1,32 ha). | 18 Domaine Potinet-Ampeau (41,98 ares). | 30 Domaine Bernard-Bonin (28 ares). | 44 Domaine Dury-Millot (16,28 ares). |
| 5 Maison Louis Jadot (1,19 ha). | 19 Domaine Buisson-Battault (39,65 ares). | 31 Maison Bouchard Père et Fils (27,93 ares). | 45 Domaine des Terres de Velle (16,44 ares). |
| 5b Domaine Xavier Monnot (1,18 ha). | 20 Domaine Guy Bocard (39,20 ares). | 32 Domaine Roulot (27,73 ares). | 46 Domaine Virely-Rougeot (15,68 ares). |
| 6 Maison Albert Bichot (1,17 ha). | 21 Domaine Rougeot Père et Fils (37,89 ares). | 33 Domaine Robert Ampeau et Fils (27,53 ares). | 47 Domaine Lahaye (9,11 ares). |
| 7 Domaine Matrot (92,87 ares). | 22 Domaine Vincent Bouzereau (34,95 ares). | 34 Domaine Chavy-Chouet (26,48 ares). | 48 Domaine Piguët-Girardin (8,35 ares). |
| 8 Domaine Tessier (85,36 ares). | 23 Domaine Ballot-Millot (34,87 ares). | 35 Domaine Antoine Jobard (25,51 ares). | 49 Domaine Jérôme Patriarche (8 ares). |
| 9 Domaine Jean Monnier (69,91 ares). | 24 Domaine Vincent Latour (32,86 ares). | 36 Domaine Marc Gauffroy (26,30 ares). | 50 Domaine Vincent Girardin (7,58 ares). |
| 10 Domaine Antonin Guyon (68,78 ares). | 25 Domaine Jobard-Morey (32,58 ares). | 37 Felix Thevenot (24,98 ares). | 51 Domaine Patrick Javillier (6 ares). |
| 11 Domaine Boyer-Martinet (66,66 ares). | 26 Domaine Jean-Marie Bouzereau (31,67 ares). | 38 Domaine Bernard Delagrange (23,61 ares). | 52 Domaine Roblet-Monnot (5,47 ares). |
| 12 Domaine H. Germain et Fils (64 ares). | | 39 Château de Cîteaux (21,48 ares). | |
| 13 Domaine Hubert Bouzereau Gruère et Filles (61,06 ares). | | 40 Domaine Laurent Boussey (19,34 ares). | |



MEURSAULT, villages et premiers crus, blancs et rouges, 2016 et 2017

RÉSULTATS

2016 ET 2017 TIENNENT LA ROUTE !

Meursault enregistre des pourcentages de réussite élevés en 2016 et 2017, « bien plus élevés que dans vos deux précédents numéros *spécial millésime* », feront remarquer les lecteurs les attentifs du magazine. C'est vrai, pour autant la comparaison nous semble difficile et en premier lieu en premier lieu parce que les nombres d'échantillons présentés sont très différents : 82 échantillons du millésime 2016 avait été dégustés pour publication dans notre numéro 136 (juillet-août 2017), alors que 120 l'ont été cette fois. Le différentiel est inversé en 2017, mais les vins ont 6 mois de plus et ils se goûtent manifestement mieux.

2016 est issu d'une belle arrière-saison, 2017 d'un été chaud et au final ce sont des millésimes qu'il est assez difficile de rentrer dans des cases. En 2016, le gel a frappé certains secteurs et épargné d'autres,

avec à la clef des styles différents. En 2017, les pluies abondantes tombées début septembre ont fait gonfler les raisins, mais plus ou moins selon les parcelles. Tout ceci donne donc également des vins de styles très différents, parfois dans un même domaine. Bref, toujours est-il que 2016 et 2017 sont à Meursault des millésimes globalement réussis et c'est finalement l'essentiel.

**Villages 2016 : 77 vins présentés
48 sélectionnés - 62% de réussite.**

**Premiers crus 2016 : 43 vins présentés
33 sélectionnés - 77% de réussite.**

**Villages 2017 : 60 vins présentés
38 sélectionnés - 63% de réussite.**

**Premiers crus 2017 : 32 vins présentés
23 sélectionnés - 72% de réussite.**

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

📍 : Domaine dont les vins sont en vente à L'athenaeum (21 Beaune).

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : 25 à 50 €.

Premiers crus : à partir de 32 €.

ROGER BELLAND

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 95

Meursault premier cru blanc

Santenots 2017 (59 €) - 15,5

Nez riche avec des notes d'oranges confites. La bouche est dans le même registre, avec un côté opulent et une finale « sucrée ».

CHRISTIAN BELLANG ET FILS

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 61

Meursault blanc 2016 (24 €) - 15

Meursault blanc Les Tillets 2017 - 14,5

Meursault blanc Les Tillets 2016 (26 €) - 14,5

BRIGITTE BERTHELEMOT @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61

Meursault blanc Les Tillets 2017 (31,80 €) - 17

Nez toasté, élégant. Belle bouche toute en équilibre et en longueur. Finale saline pour un style en dentelle.

Meursault blanc 2016 (28,50 €) - 15,5

Nez fin et délicat avec de petites notes de noisettes. La bouche est fraîche et pure, avec beaucoup de classe.

MAISON ALBERT BICHOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Meursault rouge 2016 - 14,5

Meursault premier cru blanc

Les Charmes 2016 (Domaine du Pavillon) - 14,5

BITOUZET-PRIEUR @

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 13

Meursault premier cru blanc

Les Santenots 2016 (59 €) - 16

Nez fin et élégant avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Belle harmonie en bouche, avec de la classe et un bon équilibre.

Meursault premier cru blanc

Les Perrières 2016 (66 €) - 15,5

Nez riche marqué par des arômes de tarte au citron. La bouche est fraîche, avec du relief et une finale nerveuse.

DOMAINE BOHRMANN

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 60 06

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



Meursault blanc

Les Vireuils 2016 - 18

Les dégustateurs ont été emballés par ce village « de haut niveau ». Grande intensité au nez avec des notes salines et briochées. Superbe bouche avec un élevage discret, une grande minéralité, de la puissance et une longueur qui n'en finit pas...

ERIC BOIGELOT @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 65 85

Meursault blanc Les Clous 2016 (25 €) - 14,5

ERIC BOUSSEY @

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 60 70

Meursault blanc Limozin 2016 (22 €) - 15,5

Vin dans un style assez mûr mais qui a su conserver une bonne fraîcheur. De l'ampleur en bouche avec des notes de noisettes et d'agrumes.

LAURENT BOUSSEY @

21190 Monthelie - Tél. 03 80 20 02 33

Meursault premier cru blanc

Les Charmes 2017 (38 €) - 15,5

Premier nez grillé bien marqué, avec de fines notes d'agrumes et un côté salin. Bel équilibre en bouche avec une bonne longueur.

Meursault blanc

Clos du Pré de Manche 2016 (24 €) - 15

JEAN-MARIE BOUZEREAU @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 62 41

Meursault premier cru blanc

Les Charmes 2017 - 16,5

Nez riche et solaire avec des notes de fruits jaunes. Attaque opulente en bouche, avec un bel équilibre d'ensemble et une agréable tension en finale.

Meursault premier cru blanc

Gouttes d'Or 2017 - 16

Nez raffiné avec des notes de pêches bien mûres et d'abricots secs. Bouche complète : dense, bien équilibrée entre richesse et fraîcheur.

Meursault blanc Les Narvaux 2017 - 16

Nez riche avec des notes de citron confit. Belle bouche où l'on retrouve les agrumes bien mûrs et une finale qui fait saliver.

Meursault premier cru blanc Poruzots 2017 - 15

VINCENT BOUZEREAU

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 61 08

Meursault premier cru blanc Charmes 2016 - 17,5

Nez puissant, intense et précis sur les fruits jaunes et les épices. Superbe bouche avec une grande richesse avec une finale tendue.

Meursault blanc Narvaux 2016 - 16

Nez gourmand sur les fruits confits avec des notes vanillées. La bouche est riche, avec une matière noble et une finale qui fait saliver.

Meursault blanc 2016 - 14,5

HUBERT BOUZEREAU-GRUÈRE ET FILLES @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 20 05

Meursault premier cru blanc

Genevrières 2016 - 15,5

Nez expressif sur les fruits jaunes et l'ananas confit. La bouche est dense, gourmande, avec une finale noble.

Meursault blanc Les Tillets 2016 - 14,5

CHRISTOPHE BUISSON

21190 Saint-Romain - Tél. 06 64 86 07 29

Meursault premier cru blanc

Gouttes d'Or 2016 - 17

Nez fin et racé, avec de délicates notes grillées et d'agrumes. De la puissance et de l'ampleur en bouche, avec une grande longueur.

BUISSON-CHARLES

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 32

Meursault premier cru blanc

Charmes 2017 - 17,5

Nez de vendange bien mûre, floral et « sucré ». En bouche on retrouve tous les ingrédients de l'archétype d'un meursault : richesse, gras et opulence.

Meursault premier cru blanc

Gouttes d'Or 2017 - 17

Nez encore discret mais avec une belle profondeur. De la matière et du gras en bouche, avec un fruité généreux.

Meursault premier cru blanc

Charmes 2016 - 16

Nez puissant sur les agrumes. En bouche le vin est plein et profond, avec une bonne ampleur et de la persistance.

Meursault premier cru blanc

Les Gouttes d'Or 2016 - 17

Nez fin, racé avec de belles notes grillées et d'agrumes. De la puissance et de l'ampleur en bouche, avec du gras et de la fraîcheur en finale.

Meursault blanc

vieilles vignes 2017 - 15,5

Nez de citron frais avec une belle minéralité. La bouche est solide, longue, avec une bonne maturité.

SYLVAIN BZIKOT

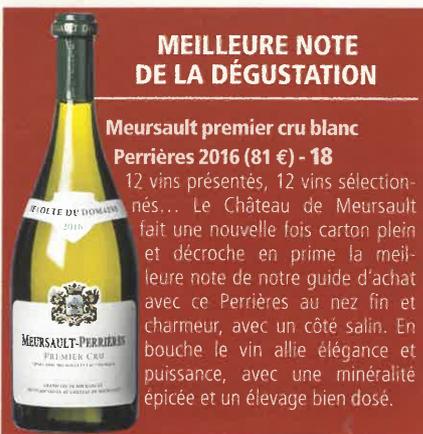
BZIKOT PÈRE ET FILS @

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 94 27

Meursault blanc Narvaux 2016 - 14,5

CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Meursault premier cru blanc

Perrières 2016 (81 €) - 18

12 vins présentés, 12 vins sélectionnés... Le Château de Meursault fait une nouvelle fois carton plein et décroche en prime la meilleure note de notre guide d'achat avec ce Perrières au nez fin et charmeur, avec un côté salin. En bouche le vin allie élégance et puissance, avec une minéralité épicée et un élevage bien dosé.

Meursault blanc Clos des Grands Charrons

Monopole 2016 (52 €) - 17,5

Superbe nez de fruits mûrs et d'épices. On retrouve ce fruité « sucré » en bouche, avec une grande pureté et de la noblesse. Quel village...

Meursault blanc Le Limozin 2017 (48 €) - 17

Nez intense sur les fruits jaunes avec des notes d'épices. Du volume en bouche avec un bel équilibre et une finale fraîche.

Meursault premier cru blanc

Charmes-Dessus 2017 (81 €) - 17

Nez précis, sur les fruits jaunes bien mûrs. La bouche est gourmande, avec une grande richesse et un superbe potentiel de garde.

Meursault premier cru blanc

Les Charmes-Dessus 2016 (81 €) - 17

Beau nez d'agrumes confits avec des notes florales. La bouche est fraîche, longue, avec des saveurs de tarte au citron et une tension minérale en finale.

Meursault premier cru blanc Charmes 2016 (69 €) - 17

Nez puissant et intense sur les fruits jaunes, avec une touche exotique. La bouche est dans la même dynamique, avec une finale saline.

Meursault blanc du Château 2017 (38 €) - 16,5

Nez profond avec un élevage noble. Beau volume en bouche, avec une belle chair et de la douceur en finale.

Meursault premier cru blanc

Perrières 2017 (81 €) - 16,5

Nez généreux avec des notes de vanille et de tarte aux agrumes. La bouche est fraîche et nerveuse, avec un côté grillé en finale.

Meursault premier cru blanc Charmes 2017 (69 €) - 16

Nez élégant avec des notes de fleurs blanches et de noisettes fraîches. Attaque en bouche épicée, avec un bel équilibre et un côté pierreux, minéral, en finale.

Meursault blanc Le Limozin 2016 (48 €) - 16

Nez de fruits jaunes, bien patiné. La bouche est cohérente, équilibrée, avec une belle matière et de la fraîcheur en finale.

Meursault blanc Clos des Grands Charrons

Monopole 2017 (52 €) - 15,5

Fines notes boisées et fumées au nez. La bouche est large, avec du gras, des notes beurrées et une finale sur la douceur.

Meursault blanc du Château 2016 (38 €) - 14,5



François Buisson.

Valeur sûre

BUISSON-BATAULT

Le domaine familial, dirigé aujourd'hui par François Buisson, s'étend sur 8,5 hectares, dont quatre premiers crus de Meursault : Charmes, Genevrières, Gouttes d'Or et Poruzots. « 2017 a été une année clémente, à l'exception du début de campagne où nous nous sommes mobilisés pour allumer des feux de paille afin de lutter contre les gelées. Après ça, le cycle végétatif s'est bien déroulé, avec une faible pression maladies qui m'a permis de sauter deux traitements. Les vendanges ont débuté le 1er septembre, avec un très bel état sanitaire. C'est le genre de millésime qui fait du bien au moral ». François Buisson élève ses vins sur lies, avec douze mois en fûts et six mois en cuves. « Je dépasse rarement les 20 % de bois neuf, comme beaucoup. Je joue sur le reste de la futaille, en choisissant des fûts plus ou moins âgés. Je recherche avant tout la pureté et l'élégance dans mes blancs

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 29 26

Meursault premier cru blanc

Goutte d'Or 2017 - 16,5

Premier nez marqué par un boisé fin. Des notes citronnées arrivent ensuite. Belle bouche dans un style élégant et raffiné, avec des notes d'agrumes et de la minéralité.

Meursault blanc Limozin 2017 - 16

Notes citronnées et de fleurs blanches au nez. Belle matière en bouche, avec un côté salin et du gras. Du potentiel pour un village.

Meursault premier cru blanc

Poruzots 2017 - 14,5

Meursault blanc vieilles vignes 2017 - 14,5