

365 jours en Bourgogne

Le blog de Laurent Gotti

Dans la magie des Perrières

26 Mai 2015 , Rédigé par Laurent Gotti Publié dans #Dégustation, #Climats au patrimoine de l'humanité

Puissance sans exubérance, minéralité, longueur et capacité de vieillissement... Les Perrières est le fleuron des terroirs de Meursault. La semaine des Climats a été l'occasion d'en faire le constat, dégustation de 9 cuvées à l'appui.

Domaine Bitouzet-Prieur 2011 - Perrières-Dessous (0,27 ha)



"La parcelle a été replantée en 1983. Plus les années passent, mieux la vigne se porte. Nous n'avons jamais de mauvaise surprise en Perrières même si parfois l'austérité naturelle du vin implique davantage de temps pour atteindre le meilleur. L'élevage s'étale sur 11 à 12 mois en fûts, avec peu de bâtonnages, et quelques mois en cuve inox, 4 à 6 selon les millésimes", expose François Bitouzet.

La robe est limpide, bien brillante, d'une couleur assez soutenue. Au premier nez, les notes aromatique font leur chemin doucement, sur une dominante de fruits secs, de pâte d'amande. Une tonalité de raisin à bonne maturité mais sans exubérance. Le deuxième nez est un peu plus ouvert avec une montée en puissance régulière et gagne en fraîcheur.

En bouche, la matière se livre sur la pointe des pieds mais avec une certaine consistance ; la trame est minérale. Une structure qui demande à s'affirmer au vieillissement.

Domaine Bitouzet-Prieur Millésime 2007 (en magnum) – Même parcelle

François Bitouzet introduit cette cuvée en précisant que 2011 et 2007 étaient les millésimes les plus précoces qu'il ait connus jusqu'ici (il est revenu au domaine en 2005). "En 2007, les

vendanges ont commencé tout début septembre. Les deux millésimes sont intéressants à comparer. Je prête une grande attention à la date des vendanges".

La robe est étonnamment jeune et ne présente aucun signe d'évolution notable. La couleur se montre aussi peu soutenue. Le premier nez dénote une belle profondeur, de l'intensité sur un caractère de pierre à fusil, un peu fumé. Une première approche assez monolithique. A l'aération, il s'ouvre sur un caractère iodé, marin, puis viennent des notes de fleurs blanches. En bouche, la texture commence nettement à se patiner. La minéralité s'est fondue dans la matière du vin. Un caractère miellé s'exprime. Le millésime n'était pas propice à la production de vin d'une ampleur notable, pour autant ce Perrières se montre très équilibré, harmonieux et net. Il semble parti pour une longue carrière, si on lui en laisse le temps...

Le Mercurey 2012 sera servi au déjeuner officiel de la finale homme du restaurant VIP « Roland Garros ».

Au menu, poulet farci aux truffes concocté par le chef Fabrice Prochasson, MOF 1996, ordre de la légion d'honneur et directeur des licences Lenôtre.

Un double gagnant !