

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par sa carrure et sa précision, qui le placent clairement au niveau de bien des « villages » ! Avec ce 2017, Jean-Baptiste frappe encore très fort !

Il faut dire que les Bouzereau ont la chance d'exploiter plusieurs parcelles, sur les finages de Meursault et de Puligny-Montrachet, idéalement placées à la limite des appellations villages. C'est le cas des lieux-dits Sous la Velle et Magny, à Meursault, dont les parties hautes sont d'ailleurs classées en Meursault Village. Signe qui ne trompe pas : c'est ici que les Domaines Roulot et Coche-Dury cultivent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, à Puligny-Montrachet, dont le raisin intègre aussi cette cuvée, il jouxte le climat de Corvée classé en Puligny village. Avec un tel « pedigree », pas étonnant que ce Bourgogne surclasse son appellation !

D'autant qu'ici les vignes affichent un âge honorable, entre 25 et 60 ans, qui leur permet de se nourrir en profondeur du substrat argilo-calcaire. Elles bénéficient bien sûr du même soin cultural, inspiré de la bio-dynamie, que celles implantées sur les climats plus prestigieux. Au final, en 2017, c'est environ 60% du raisin qui provient du finage de Meursault et 40% de celui de Puligny-Montrachet. Cette année, Jean-Baptiste a privilégié un élevage très majoritairement en cuve afin de préserver au maximum une vraie délicatesse d'arômes et de structure que l'on perçoit immédiatement.

Dès le premier nez, on tombe immédiatement sous le charme d'un bouquet aérien et élégant, sur les fleurs blanches, l'acacia, la fraîcheur des herbes fines entre coriandre et cerfeuil, les fruits blancs croquants et le citron vert, mâtinés d'une délicate touche minérale évoquant la coquille d'œuf. On retrouve en bouche la qualité exceptionnelle du fruit, sur des saveurs pures et affirmées de pomme, de poires Comice et Williams et de prune jaune, complétées de très fins amers évoquant l'amande. Le toucher de bouche soyeux, la précision, la sophistication, la belle longueur finale : ce Bourgogne de très haute volée tient décidément la dragée haute à de nombreux « Villages », à un tarif nettement plus abordable.

Un des meilleurs « Bourgognes » du millésime : indispensable !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Aérien et sophistiqué : fleurs blanches, acacia, fraîcheur des herbes fines entre coriandre et cerfeuil, fruits blancs croquants (poire Comice et Williams, pomme), citron vert. Coquille d'oeuf, amande.

Bouche : Quel raffinement : attaque soyeuse, superbe fruit en milieu de bouche, fins amers minéraux qui stimulent et allongent la finale. Un modèle.

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Sole grillée. Quiche ou tagliatelles au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques