Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2018

C’est en 1974 que les Bouzereau ont eu l’opportunité d’acquérir cette superbe parcelle de près d’un demi-hectare. Elle occupe une position un peu plus élevée sur le coteau, au-dessus des Folatières, qui confère au vin une grande intensité minérale. Par ailleurs, l’exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet ici au raisin d’atteindre une belle maturité et la présence d’argiles assez riches sous la couche caillouteuse superficielle, donne au vin gras et volume.

Si de vieux ceps plantés dans les années 1950 subsistent, une bonne partie de la vigne a été replantée par les Bouzereau voici une vingtaine d’années, dans la partie basse du 1er cru, du côté de la Truffière. Elle commence à exprimer tout son potentiel, en termes de concentration et d’imprégnation minérale du fruit : chaque année, le « Champs Gains » signé Jean-Baptiste Bouzereau gagne en profondeur, pour atteindre aujourd’hui des sommets.

Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé pendant un an en fûts, avec à peine un quart de fûts neufs, avant de passer 4 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s’harmoniser et retrouver cette juste tension, toujours impeccablement définie dans les vins de Jean-Baptiste.

Ce 2018, puissant et expressif, séduit lui-aussi par la fraîcheur tonique de son bouquet aux accents d’agrumes (citron vert), de laurier frais et d’épices : on pense au piment d’Espelette, au curcuma et au wasabi. Une touche florale et délicatement anisée, entre tilleul et cerfeuil annonce un fruité acidulé, sur la pomme Reinette, la pêche de vigne, l’orange et le kiwi.

En bouche, le vin se montre à la fois nourrissant, tactile mais très énergique et actif. Le milieu de bouche est gorgé de fruits frais, entre fruits blancs et agrumes, et la finale, délicatement pimentée, développe déjà une persistance hors du commun.

Sa densité naturelle et la précision de ses équilibres nous font dire que ce Premier Cru Les Champs Gains a de bien belles années devant lui. Il mérite une place de choix dans votre cave. Patientez quelques années (5 ans au minimum) et ouvrez-le pour accompagner un turbot aux champignons ou une volaille de Bresse en demi-deuil. Un pur délice.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et complexe : citron vert, laurier frais, piment d'Espelette, curcuma et wasabi. Une touche florale et anisée, entre tilleul et cerfeuil. Pomme Reinette, pêche de vigne, orange et kiwi.

Bouche : Nourrissante, tactile mais très énergique et active. Le milieu de bouche est gorgé de fruits frais, entre fruits blancs et agrumes. La longue finale est délicatement pimentée.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème d'oursin. Blanquette de poissons... Vol au vent.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui longue aération (2 h) ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques