Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2019

Paul Jacqueson fut, avec Aubert de Villaine, le principal artisan de la renaissance de l'aligoté de Bouzeron, jusqu'à la reconnaissance de l'AOC en 1998. La famille Jacqueson exploite aujourd'hui une parcelle d'un hectare environ, sur le lieu-dit Les Cordères, au sud du finage de Bouzeron.

Sur ce coteau d'altitude relativement élevée (près de 300 mètres), les vieilles vignes, dont la majorité a été plantée en 1937, puisent dans le sol argilo-calcaire, riche en marnes blanches, la minéralité et le caractère souvent iodé que l'on retrouve dans le vin. Ici, le cépage Aligoté doré règne en maître : de plus faible rendement que son cousin Aligoté vert, il donne des vins nettement plus aromatiques. Des rendements particulièrement faibles cette année, suite au gel d'avril puis aux épisodes caniculaires de l'été...

Après un élevage discret de 10 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères séduit avant tout par la fraîcheur, l'élégance et l'éclat lumineux qui s'en dégagent. Au nez, on se laisse porter par des notes florales printanières, évoquant les fleurs blanches, le cerfeuil et l'eucalyptus, accompagnées d'une dimension tonique et épicée, entre poivre blanc et gingembre. Viennent ensuite l'éclat et l'énergie d'un fruit juteux, entre citrons jaune et vert, pamplemousse, pomme Granny et poire Comice. Une nuance subtile de miel d'acacia apporte une touche gourmande.

La bouche est un vrai modèle de définition, parfaitement cohérente avec le nez. Elle imbrique subtilement le fruit, l'eau et le sol. Elle est dense et juteuse, avec ses saveurs croquantes de fruits blancs et d'agrumes frais, mais aussi cette dimension épicée, et même empyreumatique, tout droit venue des calcaires. L'élan salin et finement pimentée de la finale s'accompagne d'une touche rafraîchissante d'eucalyptus qui peaufine le bel équilibre de ce Bouzeron ! Quant à la persistance en bouche, elle est impressionnante !

En apéritif, ce Bouzeron accompagnera très bien un plateau d'huîtres, des toasts au tarama, à la truite fumée ou au fromage de chèvre frais. A table, on ira sur un ceviche ou une terrine de colin aux fines herbes... S'il est très agréable à déguster aujourd'hui, il n'aura aucun problème à vieillir au moins 5 ans en cave : il devrait encore gagner en profondeur et en intensité minérale !... Ne tardez pas, les quantités sont très limitées.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Fin et élégant : fleurs blanches, cerfeuil et eucalyptus, accompagnées d'une dimension tonique et épicée, entre poivre blanc et gingembre. Eclat tonique d'un fruit juteux, entre citrons jaune et vert, pamplemousse, pomme Granny et poire Comice

Bouche : Dense et juteuse, avec ses saveurs croquantes de fruits blancs et d'agrumes frais. Une dimension épicée, empyreumatique, venue des calcaires. L'élan salin et pimentée de la finale s'accompagne d'une touche rafraîchissante d'eucalyptus. Grosse longueur

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau d'huîtres, bulots et autres coquillages, toasts au tarama. Saumon fumé ou Gravlax. Feta aux herbes. Un ceviche, une terrine de colin aux fines herbes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée