Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2019

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 belle intensité minérale. Par ailleurs, l’exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet au raisin d’atteindre d'excellentes maturités. La présence d’argiles assez riches sous la couche caillouteuse superficielle finit de donner 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 Michel et Jean-Baptiste Bouzereau voici une vingtaine d’années, dans la partie basse du 1er cru, du côté de la Truffière. Ici, les cailloux nombreux en surface et la présence des murgers (ces petits murets en pierre sèche) contribuent à créer un véritable micro-climat un peu plus chaud, renforçant le caractère sensuel et la richesse aromatique de ce délicieux « Champs Gains ». La vigne exprime aujourd’hui tout son potentiel, en termes de concentration et d’imprégnation minérale du fruit.

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 à 6 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s’harmoniser et retrouver cette juste tension, toujours impeccablement définie dans les vins de Jean-Baptiste.

Assez proche de son prédécesseur, ce Champs-Gains 2019 offre un profil charmeur et généreux, de prime abord, autour d’un succulent noyau de fruits mûrs, sur la poire finement caramélisée et la pomme, la pêche jaune et l’abricot. Une gourmandise soulignée par quelques notes beurrées évoquant un quatre-quarts. Les agrumes, citron vert, orange sanguine et pamplemousse en tête, apportent un souffle tonique, tandis que le sol s’exprime sur une dimension empyreumatique évoquant le caillou chauffé par le soleil d’été. L’équilibre de l’ensemble est absolument remarquable.

En bouche, le vin se montre certes nourrissant et tactile mais ce qui frappe ici, c’est bien la tension et la sensation d’énergie. La fraîcheur s’affirme sur des saveurs acidulées et toniques de zestes d’agrumes, de pomme Granny et de noyau de pêche. Une touche de noisette, une autre de beurre ajoute encore à la complexité. La présence de la roche se rappelle à nous avec une bonne intensité sur la finale.

Sa densité, son dynamisme 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 en perspective.

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et charmeur : poire finement caramélisée et pomme, pêche jaune et abricot, quatre-quarts ,citron vert, orange sanguine et pamplemousse. Caillou chauffé par le soleil.

Bouche : Nourrissante, tactile mais très énergique et active. . La fraîcheur s'affirme sur des saveurs acidulées de zestes d'agrumes, de pomme Granny et de noyau de pêche. Une touche de noisette, une autre de beurre ajoute encore à la complexité. Finale intense

Accords mets-vins : Viennoise de sole aux champignons, homard rôti et beurre d'estragon. Volaille pochée en demi-deuil. Vol au vent aux ris de veau.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques