Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2020

Ce petit bijou, pratiquement introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, s'est installé en 3 millésimes seulement comme un incontournable dans la collection des blancs signés Jean-Baptiste Bouzereau. Ce Clos du Moulin surclasse de plusieurs têtes son appellation : par sa concentration aromatique, sa profondeur et son énergie, il possède absolument tout d'un Meursault !

Les amateurs le savent bien, il est très rare d'avoir l'occasion de dénicher une nouvelle cuvée au cœur du "Triangle d'Or" de la Côte de Beaune, tant les places sont chères et les positions figées. Nous vous avions fait part du bonheur ressenti lorsque nous avions découvert, voici deux ans, le premier millésime de ce stupéfiant Clos du Moulin. Disons-le tout net : 2020 dépasse nos attentes et confirme tout le bien que nous pensions de ce parcellaire profondément murisaltien.

Les Bouzereau ont eu cette rare opportunité d'acquérir en 2017 une magnifique parcelle d'un hectare, située au cœur du village de Meursault, derrière le Domaine Albert Grivault. Si la plupart des Bourgognes murisaltiens sont produits sur les parcelles situées dans la plaine, nous sommes ici sur un terroir très qualitatif de bas de coteau, au pied de deux climats de grande renommée, Les Chevalières et Les Petits Charrons. Les vignes d'une quarantaine d'années en moyenne entourent un petit moulin, à cheval sur les lieux-dits Au Village et Moulin Judas.

Conscient de la qualité exceptionnelle de ce terroir, Jean-Baptiste a tout de suite fait le choix d'un élevage « haute-couture », comme pour ses crus : un an en fûts, avec une faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi d'un passage de 4 mois en cuve pour que le vin finisse de s'harmoniser tout en préservant sa tension naturelle.

Ce délicieux Clos du Moulin 2020 nous enchante dès le premier nez, avec ses notes jaillissantes de chèvrefeuille, de jasmin, de citronnelle et de cerfeuil. On se laisse attraper par le charme sensuel des évocations d'amande, de beurre frais, de vanille Bourbon et de brioche délicatement toastée. Le fruit n'est pas en reste, autour de la pêche et de la nectarine, de la poire Comice, et d'une dimension énergique aux accents de zeste d'orange et de pamplemousse ou de lassi au citron. Le poivre n'est pas loin, tonique et citronné lui aussi, évoquant les baies de Timut.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! Ce Clos du Moulin déploie une chair savoureuse et tendue. On se régale des saveurs de prune verte finement acidulée, de pulpe de pêche bien juteuse, de pomme Reinette.

La trame pierreuse et épicée renforce la sensation de vivacité et d'énergie en milieu de bouche. Le vin s'exprime désormais dans un registre poivré, presque pimenté, qui stimule chacune de nos papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent : sur une touche de « bitter lemon », le fruit et le sol entrent en osmose.

Gros coup de coeur pour ce Clos du Moulin qui mérite une place de choix dans votre cave !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Jaillissant et sensuel : chèvrefeuille, jasmin, citronnelle et cerfeuil. Le charme sensuel de l'amande, du beurre frais, de la vanille et de la brioche toastée. Pêche, nectarine, poire Comice, zestes d'orange et de pamplemousse, yogourt citronné. Poivre

Bouche : Une chair savoureuse et tonique sur des saveurs de prune verte acidulée, de pulpe de pêche, de pomme Reinette. La trame pierreuse et épicée renforce la sensation de vivacité et d'énergie. Finale percutante entre poivre et bitter lemon

Accords mets-vins : Une sole grillée ou un bar de ligne grillé accompagné d'un beurre blanc. Soufflé au fromage. Un risotto aux noix de pétoncle.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques