Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2022

Gourmand, vous avez dit gourmand ? Ce Bourgogne Sélection 2022, qui rivalise de charme et d'équilibre, avec des appellations bourguignonnes bien plus prestigieuses (et onéreuses !) sera un compagnon idéal d'un apéritif convivial autour de gougères, de blinis de saumon fumé et de dés de chèvre frais.

Derrière cette appellation régionale se cache en réalité une cuvée issue d'un excellent terroir du Sud Bourguignon, bien connu des amateurs des vins du maestro Guffens ou d'Eric Forest, pour ne citer qu'eux. Les raisins proviennent en effet de la commune de Pierreclos, au pied de la roche de Vergisson. Quand on connaît la très belle réussite du millésime 2022 sur ces terres calcaires du Mâconnais, on ne peut que se réjouir d'en retrouver un « petit morceau » chez les Jacqueson !

Ce Bourgogne est radieux et nous procure un plaisir immédiat. Il s'ouvre sur un joli nez de fleurs blanches, de cerfeuil anisé, d'amande grillée, de beurre, de praliné et de fruits blancs, autour de la poire et de la pêche, relevés d'une touche citronnée qui s'équilibre avec la sensation de maturité gourmande et de richesse en extraits secs du millésime. Au fil de l'aération, quelques fruits jaunes, entre abricot et ananas, renforcent encore la sensation de plénitude et de plaisir immédiat que le vin dégage.

Même évidence en bouche : l'évidence d'une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau et d'ananas juteux et légèrement acidulé. L'évidence de l'empreinte minérale qui donne au milieu de bouche cette tension saline salivante. L'évidence d'une finale portée vers l'avant par l'énergie des peaux d'agrumes et une touche poivrée qui finit d'exciter les papilles. L'évidence d'un redoutable rapport prix-plaisir et d'un vin à ne rater sous aucun prétexte.

Il égayera vos apéritifs, accompagné de gougères au Comté, de toast au saumon fumé ou de dés de chèvre frais.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Charmeur, expressif : fleurs blanches, cerfeuil anisé, amande grillée, beurre, praliné, fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche, abricot et ananas, relevés d'une touche citronnée.

Bouche : Une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau, de fruit de la passion et d'ananas juteux et légèrement acidulé. Une agréable tension salivante sur la finale entre agrumes et poivre.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif accompagné de gougères au Comté, de toast au saumon fumé ou de dés de chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée