

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2017



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.

Après un élevage discret de 10 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères séduit avant tout par la fraîcheur et la sensation de pureté qu'il dégage. Au nez, on se laisse porter par des notes florales et aériennes évoquant les fleurs blanches, les marguerites, la rose, l'eucalyptus, le gazon fraîchement coupé, les bourgeons et jeunes feuilles d'arbustes en début de printemps. La minéralité calcaire du vin, couplée à de fins arômes d'agrumes, renforce encore ce sentiment de fraîcheur.

La bouche est un vrai modèle d'une intégration réussie du fruité au minéral, mais aussi de l'acidité naturelle du vin à l'élevage particulièrement précis. Juteux, sapide, salin, énergique et droit : ce Bouzeron, à la fois complexe et « évident », nous régale de bout en bout, jusqu'à cette finale nette et cristalline, et surtout, très persistante.

Excellent vin d'apéritif, ce Bouzeron accompagnera aussi très bien un plateau d'huîtres, des toasts au tarama ou à la truite fumée, ou encore une feta aux herbes ou un fromage de chèvre frais. S'il est très agréable à déguster aujourd'hui, il n'aura aucun problème à vieillir au moins 3 ou 4 ans en cave : il devrait encore gagner en profondeur et en gourmandise !...

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et élégant : fleurs blanches, marguerites, rose, eucalyptus, gazon fraîchement coupé, bourgeons et jeunes feuilles. Agrumes, poire, une touche crayeuse.

Bouche : Parfaite imbrication du fruit et du minéral. Belle acidité parfaitement digérée par l'élevage. Du jus, de la sapidité, de l'énergie. D'une pureté cristalline.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau d'huîtres, bulots et autres coquillages, toasts au tarama. Saumon fumé ou Gravalax. Feta aux herbes. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée