

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gains - 2017



C'est en 1974 que les Bouzereau ont eu l'opportunité d'acquérir cette superbe parcelle de près d'un demi-hectare. Le 1er Cru des Champs Gains occupe une position relativement élevée sur le coteau, au-dessus des Folatières, qui confère au vin une grande intensité minérale. Par ailleurs, l'exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet ici au raisin d'atteindre une belle maturité et la présence d'argiles assez riches sous la couche caillouteuse superficielle, donne 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 les Bouzereau voici une vingtaine d'années, dans la partie basse du 1^{er} cru, du côté de la Truffière. Elle commence à exprimer 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 3 à 4 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s'harmoniser et retrouver cette juste tension, toujours impeccablement définie dans les vins de Jean-Baptiste.

A ce stade, ce 1^{er} Cru Champs Gains est peut-être le vin le plus dense et massif de la collection des 2017. Dominé au départ par une minéralité puissante, entre pierre à fusil et notes ferrugineuses, le bouquet se délie peu à peu, au fur et à mesure que le vin s'aère : fleurs blanches et jaunes, poire pochée, pêche, calisson d'Aix, une touche anisée, une autre évoquant la confiture d'agrumes, le vin affiche un profil sensuel et résolument gourmand.

On retrouve en bouche cette sensation de puissance, cette dimension tactile et cette énergie brute qui, à n'en pas douter, se patinera avec le temps. Au-delà du style du vigneron, c'est bien le terroir qui a imprimé sa marque, dotant le vin de cette minéralité saline et épicée qui le rend très stimulant sur le palais et s'équilibre parfaitement avec la gourmandise des saveurs de fruits blancs bien mûrs (pomme en tête).

Nous vous invitons à réserver à ce Premier Cru Champs-Gains profond et sensuel, 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. Vous ne serez pas déçu !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gains - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et complexe : pierre à fusil, notes ferrugineuses, puis les fleurs blanches et jaunes, la poire pochée, la pêche, la confiture d'agrumes, le calisson, une touche anisée.

Bouche : La trame minérale et la sensation de fraîcheur répondent à merveille à une attaque ample, tactile avec du gras et de la matière. Très grosse persistance.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème d'oursin. Blanquette de poissons... mais aussi de volaille. Vol au vent.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques