

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2014



La famille Jacqueson exploite une parcelle de moins d'un hectare, sur le lieu-dit Les Cordères, au sud du finage de Bouzeron. Sur ce coteau relativement élevé (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 étonnamment 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 est d'une grande fraîcheur. Le nez est précis, sur les herbes fines, les agrumes et l'iode, tandis que la bouche séduit immédiatement par son ampleur : elle est énergique, tendue et ciselée.

On retrouve avec plaisir cette sensation de pureté typique des blancs du Domaine, pureté de la texture en bouche et du fruit qui s'étire dans une très belle allonge. Excellent vin d'apéritif, ce Bouzeron accompagnera aussi très bien un plateau d'huîtres, des toasts au tarama, feta aux herbes ou chèvre frais.

S'il est très agréable à déguster aujourd'hui, il n'aura aucun problème à attendre 2 ans en cave : ampleur et gras en bouche devraient alors se renforcer et le rendre encore plus gourmand !...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Très fin et élégant : cerfeuil, ciboulette. Notes iodées, algues nori. Citron vert, pamplemousse.

Bouche : Précise et tendue. Texture soyeuse, grande pureté. Belle longueur sur un fruit à parfaite maturité.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau d'huîtres, bulots et autres coquillages, toasts au tarama. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée