

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2018



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 l'éclat lumineux qui s'en dégage. Au nez, on se laisse porter par des notes florales, aériennes et printanières, évoquant les fleurs blanches, les primevères, le cerfeuil, la menthe sauvage, le laurier et le gazon fraîchement coupé. La minéralité calcaire du vin, couplée à de fines nuances d'agrumes, renforce encore ce sentiment de fraîcheur, tandis que la parfaite maturité du fruit s'exprime sur des notes franches de pomme et de poire.

La bouche est un vrai modèle de définition, imbriquant subtilement le fruit, l'eau et le sol. Elle est dense et juteuse, avec ses saveurs croquantes de pomme Boskoop, elle est élégante, avec cette dimension florale qui ne vous quitte pas, elle est intense, parcourue d'un élan salin qui stimule les papilles et nous fait saliver. Et elle est incroyablement longue, pour un « simple » Bouzeron !

Excellent vin d'apéritif, ce Bouzeron accompagnera 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 5 ans en cave : il devrait encore gagner en profondeur et en intensité minérale !... Le Bouzeron à ne manquer sous aucun prétexte !

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Notes florales, aériennes et printanières : fleurs blanches, primevères, cerfeuil, menthe sauvage, laurier et gazon fraîchement coupé. Craie. Zeste d'agrumes. Pomme et poire.

Bouche : Parfaite imbrication du fruit, de l'eau et du minéral. Dense et juteuse, avec ses saveurs croquantes de pomme Boskoop. Beaucoup de fleurs encore. Finale longue et intense, parcourue d'un élan salin.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée