

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2018



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par son élégance florale, sa profondeur et sa précision, qui le placent clairement au niveau de bien des « villages » ! Ce 2018 nous régale de bout en bout !

Il faut dire que les Bouzereau ont la chance d'exploiter plusieurs parcelles, sur les finages de Meursault et de Puligny-Montrachet, idéalement placées à la limite des appellations villages. C'est le cas des lieux-dits Sous la Velle et Magny, à Meursault, dont les parties hautes sont d'ailleurs classées en Meursault Village. Signe qui ne trompe pas : c'est ici que les Domaines Roulot et Coche-Dury cultivent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, à Puligny-Montrachet, dont le raisin intègre aussi cette cuvée, il jouxte le climat de Corvée classé en Puligny village. Avec un tel « pedigree », pas étonnant que ce Bourgogne surclasse son appellation !

D'autant qu'ici les vignes affichent un âge honorable, entre 25 et 60 ans, qui leur permet de se nourrir en profondeur du substrat argilo-calcaire. Elles bénéficient bien sûr du même soin cultural, inspiré de la bio-dynamie, que celles implantées sur les climats plus prestigieux. Sur ce millésime 2018, Jean-Baptiste a décidé de combiner, pour l'élevage, demi-muids (pour 60% environ) et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf (10% environ).

Dès le premier nez, passée une délicieuse touche fumée évoquant l'amande grillée, on retrouve ce raffinement floral typique du Bourgogne des Bouzereau, entre chèvrefeuille et fleur de vigne, complété cette année d'une dimension résolument gourmande et même sensuelle : on pense au miel, au nougat et au quatre-quarts. Le fruit resplendit sur des notes franches de pomme compotée, de poire et même une touche d'abricot. Des notes d'agrumes (zeste d'orange) et des nuances épicées, entre réglisse et poivre blanc, apporte à l'ensemble fraîcheur et tonicité.

La bouche se révèle délicieusement juteuse et friande : on se régale des saveurs de poire, de fruits à noyau et de pâte de fruit à l'orange. La finale est littéralement portée par une minéralité intense et empyreumatique. La complexité et la longueur en bouche de ce Bourgogne nous laissent sans voix ! Sa capacité de garde est évidente : 6 ou 8 ans sans aucun problème !

Un des « Bourgognes Côte d'Or » indispensables du millésime !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 6 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Sophistiqué et gourmand : amande grillée, chèvrefeuille, fleur de vigne, miel fin, nougat, quatre-quarts. Pomme compotée, poire, abricot. Zeste d'orange. Réglisse, poivre blanc.

Bouche : Juteuse et friande, sur des saveurs de poire, de fruits à noyau et de pâte de fruit à l'orange. Finale intense, à la minéralité empyreumatique.

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Sole grillée. Quiche ou tagliatelles au saumon.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques