

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2018



Si les Meursaults de Jean-Baptiste Bouzereau font indiscutablement partie de l'élite de la Côte d'Or, ce que l'on sait peut-être moins, c'est que le domaine familial possède également quelques joyaux sur les meilleurs crus de Puligny-Montrachet. La preuve par le vin avec ce rarissime et merveilleux Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'éclat, la profondeur et la remarquable précision d'exécution nous font clairement regarder du côté des Grands Crus.

N'oublions pas que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le « roi » de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxyde de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux en profondeur : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre puissant, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Les Bouzereau exploitent ici une toute petite parcelle de 13 ares seulement, récupérée dans les années 1990, de vignes plantées voici une quarantaine d'années. Fidèle à son style privilégiant finesse et élégance naturelle, Jean-Baptiste pratique un élevage assez long (16 à 18 mois au total) mais avec une faible proportion de bois neuf, même sur ses crus les plus naturellement puissants : à peine 30% ici.

Disons-le tout net : ce « Cailleret » est une pure merveille, d'une sophistication envoûtante. De son célèbre voisin « méridional », il tire cette dimension florale, aérienne et poétique, dominée par le chèvrefeuille et la violette. Bien sûr, et c'est bien là une des typicités du millésime, il sait aussi se montrer gourmand, avec ses évocations de miel, de nougat et de berlingots aux agrumes. On croque littéralement dans un fruit frais et juteux, autour de la pomme et de la poire Williams.

Si l'on reste, en bouche, dans un registre d'une extrême finesse, on perçoit pourtant dans ce vin cristallin une force intérieure prodigieuse. Le toucher de bouche est divin : la douceur du fruit, avec ses saveurs d'abricot et de poire Conférence, s'imbrique à la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol.

Nous tutoyons ici ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Ce pur joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Une seule ombre au tableau : seules quelques centaines de bouteilles de ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

délicieux nectar sont produites chaque année... Un sommet et un « collector » absolu !

Vendu uniquement dans la Caisse "L'intégrale en 12 bouteilles"

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une sophistication envoûtante :
passée une première note de noisette
torréfiée, chèvrefeuille, violette, miel
d'acacia, nougat, berlingot aux agrumes,
poire Williams, pomme.

Bouche : Un toucher caressant comme
une mousseline de soie. A la fois
cristalline et puissante, la douceur du
fruit, avec ses saveurs d'abricot et de
poire Conférence, s'imbrique à la
perfection avec l'énergie et la tension
saline du sol.

Accords mets-vins : Turbot rôti, purée
"Robuchon" et copeaux de truffe.
Viennoise de sole au vieux parmesan, à la
façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération préalable
(3h) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques