

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Clos du Moulin - 2018



Voici en exclusivité pour vous la « divine » surprise de cette collection 2018 signée Jean-Baptiste Bouzereau : les amateurs le savent bien, il est très rare d'avoir l'occasion de découvrir une nouvelle cuvée au cœur du triangle d'Or de la Côte de Beaune, tant les places sont chères et les positions figées. Quand, en plus, cette cuvée est du niveau d'un excellent Meursault (alors qu'il ne s'agit, officiellement, que d'un « simple » Bourgogne), on ne peut que se réjouir ! De la joie, c'est vraiment ce que nous avons ressenti en découvrant, en octobre dernier, ce « Clos du Moulin ».

Les Bouzereau ont eu la très rare opportunité d'acquérir en 2017 cette magnifique parcelle d'un hectare, située au cœur du village de Meursault, derrière le Domaine Albert Grivault. Si la plupart des Bourgognes murisaltiens sont produits sur les parcelles situées dans la plaine, nous sommes ici sur un terroir très qualitatif de début de coteau, au pied de deux climats de belle renommée, Les Chevalières et Les Petits Charrons. Les vignes d'une quarantaine d'années entourent un petit moulin, à cheval sur les lieux-dits Au Village et Moulin Judas.

Bien sûr, Jean-Baptiste est bien décidé à bichonner cette vigne avec le même soin que ses meilleurs crus. En outre, il a tout de suite opté pour un élevage « haute-couture » d'un an en fûts, avec une faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi d'un passage de 4 mois en cuve pour que le vin finisse de s'harmoniser tout en préservant sa tension naturelle.

Ce 1^{er} millésime du Clos du Moulin est bluffant de maîtrise : par sa densité sensuelle et sa précision de définition, il se hisse clairement au niveau d'un Village ! Fleurs blanches, jasmin, poires Comice et Conférence, pépin de pomme, un soupçon de menthe, un autre de laurier frais, une nuance citronnée mais aussi cette succulente touche pâtissière évoquant la poudre d'amande et le caramel au beurre salé : on se délecte de bout en bout.

Le charme continue d'opérer en bouche où ce Clos du Moulin révèle un volume et une intensité qui surclasse son appellation ! Fruits secs et fruits confits, toujours de la poire, ce Clos du Moulin à la finale intense est décidément succulent... et indispensable. Un de nos coups de cœur !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Clos du Moulin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Complexe et sensuel : fleurs blanches, jasmin, poires Comice et Conférence, pépin de pomme, un soupçon de menthe, un autre de laurier frais, citron, poudre d'amande et caramel au beurre salé.

Bouche : Un volume et une intensité qui surclasse son appellation ! Fruits secs et fruits confits, de la poire, la finale est pleine et succulente.

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Sole ou ba grillé accompagné d'un beurre blanc. Soufflé au Comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques