

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2019



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par son élégance et sa finesse, sa profondeur fruitée et la précision de ses équilibres en bouche, qui le placent clairement au niveau de bien des « villages ». Ce magnifique 2019 tient brillamment son rang !

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 exploitent 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 crus plus prestigieux. Sur ce millésime 2019, l'assemblage penche du côté de Meursault (à 60%), les rendements à Puligny ayant été sensiblement amputés par le gel du 5 avril. Côté élevage, Jean-Baptiste combine demi-muids (pour 60% environ) et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf.

Dès le premier nez, passée une très délicate touche fumée, on est immédiatement frappé par la sensation de finesse et d'élégance qui se dégage de ce Bourgogne. Les notes aériennes et subtiles d'acacia, de tilleul et de petites fleurs blanches d'arbres fruitiers s'associent à un fruit d'une grande pureté, évoquant les fruits blancs, la pêche et l'abricot juste cueillis. La sensation de fraîcheur s'affirme encore sur une nuance végétale évoquant le gazon mouillé par la rosée et le cerfeuil, mais aussi des notes de zestes de citron et de pamplemousse. Quelle classe !

L'équilibre en bouche est franchement proche de l'idéal : doté d'un volume conséquent, la matière est juteuse et souple, gorgée d'un fruit savoureux et plein d'énergie. La tension est juste parfaite, tout comme la sensation de fraîcheur soulignée par quelques nuances d'agrumes. La finale, pleine d'allant et de vitalité, ne cesse d'aller de l'avant, portée par une trame finement saline.

Modèle de raffinement, de vibration et d'équilibre, voici un des « Bourgognes Côte d'Or » indispensables du millésime !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fin et élégant : acacia, tilleul, et petites fleurs blanches d'arbres fruitiers grande pureté et éclat des fruits blancs, de la pêche et de l'abricot, la fraîcheur d'un gazon mouillé par la rosée, le cerfeuil, des zestes de citron et de pamplemousse

Bouche : Une matière juteuse et souple, gorgée d'un fruit savoureux et plein d'énergie. La tension est juste parfaite, tout comme la sensation de fraîcheur soulignée par quelques nuances d'agrumes. Fine trame saline sur la finale

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 2027 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques