

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



Nouveau joyau, pratiquement introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, ce deuxième millésime du « Clos du Moulin » confirme brillamment son rang : surclassant de plusieurs têtes son appellation, il se hisse, par sa densité, sa concentration aromatique, sa profondeur et son énergie au niveau de bien des Meursaults...

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. Nous vous avons fait part du bonheur ressenti lorsque nous avons goûté, l'an dernier, le premier millésime de ce stupéfiant Clos du Moulin. Disons-le tout net : 2019 confirme et surpasse même tout le bien que nous pensions de cette nouvelle cuvée parcellaire signée Jean-Baptiste Bouzereau.

Les Bouzereau ont eu cette rare opportunité d'acquérir en 2017 une 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 bas de coteau, au pied de deux climats de grande renommée, Les Chevalières et Les Petits Charrons. Les vignes d'une quarantaine d'années en moyenne entourent un petit moulin, à cheval sur les lieux-dits Au Village et Moulin Judas.

Si les vignes les plus jeunes ont un peu souffert, cette année, de millerandage, voyant leurs rendements limités, les plus anciennes ont parfaitement résisté aux « assauts » du soleil de juillet : les raisins y ont mûri plus lentement, et ont finalement été récoltés à la fin des vendanges du Domaine, le 16 septembre.

Conscient de la qualité exceptionnelle de ce terroir, Jean-Baptiste a tout de suite fait le choix d'un élevage « haute-couture », comme pour ses crus : 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 délicieux Clos du Moulin 2019 nous enchante dès le premier nez, avec ses notes jaillissantes de petites fleurs blanches, de verveine, de coriandre et de cerfeuil. On se laisse attraper par le charme sensuel des évocations d'amande, d'épices douces, de poire Comice et de pêche blanche. Puis vient une dimension tonique et fraîche évoquant un lassi au citron et quelques poivres délicats, comme le Timut. Le socle calcaire n'est jamais loin, s'exprimant dans un registre subtil évoquant la coquille d'œuf.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! Ce Clos du Moulin enveloppe nos sens par sa densité fruitée et sensuelle. On se régale des saveurs de prune jaune et de pomme Reinette, de pulpe de pêche bien juteuse. La trame épicée donne au milieu de bouche un regain de vivacité et d'énergie : le vin s'exprime désormais dans un registre poivré, presque pimenté, qui stimule chacune de nos papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent : le fruit et le sol ne font qu'un, pour un maximum de plaisir !

Coup de cœur absolu pour ce Clos du Moulin qui, dès son deuxième millésime, fait clairement partie des incontournables du Domaine et mérite une place de choix dans votre cave !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Jaillissant et sensuel : petites fleurs blanches, verveine, coriandre et cerfeuil, pâte d'amande, épices douces, poire Comice et pêche blanche. Lassi au citron vert. Poivre timut. Coquille d'oeuf, poudre de marbre.

Bouche : Elle enveloppe nos sens par sa densité fruitée et sensuelle sur des saveurs de prune jaune et de pomme Reinette, de pulpe de pêche. La trame épicée donne au milieu de bouche un regain de vivacité et d'énergie. Finale poivrée, intense et salivante

Accords mets-vins : Une sole grillée ou un bar de ligne grillé accompagné d'un beurre blanc. Soufflé au fromage. Un risotto aux noix de pétoncle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques