

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2020



Ici, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par son élégance et sa finesse, son éclat fruité et la précision de ses équilibres en bouche. Au niveau de bien des « villages », ce magnifique 2020 à la chair délicate et savoureuse, empreint de fraîcheur et de pureté, brille au firmament des plus beaux représentants de l'appellation.

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. 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, qui bénéficie de l'appellation Puligny. 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 s'imprégner 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. Côté élevage, Jean-Baptiste combine à part égale demi-muids et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf (à peine 15% cette année).

Dès le premier nez, passée une délicate touche fumée, on est immédiatement frappé par la sensation de finesse et de fraîcheur qui se dégage de ce Bourgogne. Les notes aériennes et subtiles de verveine, de tilleul et de petites fleurs blanches d'arbres fruitiers s'associent à un fruit d'une grande pureté, autour de la poire, de la pomme Granny, d'une pêche de vigne juste cueillie. La sensation de fraîcheur s'affirme sur des nuances d'herbes fines délicatement anisées ainsi que des notes toniques de zeste de citron vert et de mandarine. 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. Aux fruits blancs s'ajoutent la prune jaune et une touche acidulée de fruit de la passion. La tension est parfaite, tout comme la sensation de fraîcheur. La finale, pleine d'allant et de vitalité, ne cesse d'aller de l'avant, portée par une trame finement saline et la subtile amertume des écorces d'agrumes.

Modèle de raffinement, de vibration et d'équilibre, voici un des «

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bourgognes Côte d'Or » indispensables du millésime !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fin et élégant : pierre à fusil, verveine, tilleul, petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, poire, pomme Granny, pêche de vigne, cerfeuil, zeste de citron vert et de mandarine. Poivre blanc.

Bouche : Du volume, une matière juteuse et souple, gorgée de fruits blancs, de prune jaune et d'une touche acidulée de fruit de la passion. Tension et fraîcheur.
Finale énergique, sur les écorces d'agrumes et le sel de mer.

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 2028 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques