

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2020



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, et particulièrement d'un Bienvenue-Bâtard sur ce millésime d'une sophistication et d'une intensité rares.

Au commencement de l'histoire, il y a un terroir d'exception. Le climat du Cailleret voisine 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 marno-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxydes de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface et sous-sol très caillouteux : 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.

Jean-Baptiste exploite une toute petite parcelle de 13 ares seulement, récupérée dans les années 1990 : les vignes ont été plantées voici une quarantaine d'années. Fidèle à son style privilégiant finesse et élégance naturelle, Jean-Baptiste pratique un élevage assez long (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. On aime son raffinement floral, sur les fleurs du verger, le tilleul et la violette, complétées d'une touche anisée. On perçoit immédiatement l'ancrage dans le sol à travers une trame délicatement fumée qui plane au-dessus du verre : on pense à des cailloux frottés et même à la cendre froide. On est stimulé par ses accents d'agrumes, autour du citron vert et des zestes d'orange. On se régale de la pureté et de l'éclat de son fruit, entre poire, pêche de vigne, abricot et prune jaune, complétés d'une touche d'ananas.

Si l'on reste, en bouche, dans un registre d'une extrême finesse, sur une matière souple et soyeuse, on perçoit pourtant dans ce vin cristallin une force intérieure prodigieuse. Le toucher de bouche est divin : la douceur du fruit mûr, sur des évocations de fruits jaunes, s'imbrique à la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol. Quant à la persistance, elle tend vers l'infini...

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Nous tutoyons ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Ce joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Une seule ombre au tableau : seules quelques centaines de bouteilles de ce délicieux nectar sont produites chaque année... Un sommet et un « collector » absolu !

Vendu uniquement dans notre offre "L'intégrale 2020 en 12 bouteilles"

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une sophistication envoûtante : noisette grillée, pierre frottée, fleurs du verger, tilleul et violette, complétées d'une touche anisée, citron vert, zeste d'orange, poire, pêche de vigne, prune jaune et ananas.

Bouche : Grande finesse du toucher, sur une matière souple et soyeuse. La douceur du fruit mûr s'imbrique à la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol. Longueur superlative.

Accords mets-vins : Dans quelques années : un 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 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération préalable (2 à 3h) ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques