

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Chardonnay - 2015



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne par sa carrure et sa précision ! Il faut dire que Jean-Baptiste a 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 cultivent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, 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 climats plus prestigieux. La récolte 2015 fut bien sûr de grande qualité, les raisins présentant d'impeccables équilibres sucre-acidité. L'élevage s'avère aussi particulièrement subtil, mêlant cuves, demi-muids et une faible proportion de fûts neufs (15%), le tout pendant 11 mois.

Au final, ce Bourgogne nous a séduits par sa finesse et sa pureté. Entre fleurs du verger, poire, pêche blanche, zeste d'orange et une fine note d'exotique de mangue, son bouquet, plein et charmeur, se révèle d'une grande précision. La bouche confirme un grand potentiel de séduction : à la fois fin et légèrement velouté, doté d'une belle allonge épicée, ce Bourgogne tient la dragée haute à de nombreux « Villages », à un tarif nettement plus raisonnable.

Vivement recommandé !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Chardonnay - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Superbe fruit : poire, pêche blanche, mangue, zeste d'orange. Fleurs blanches, noisette. Pointe fumée.

Bouche : Veloutée et dense en attaque, jolie trame saline, serrée, précise, équilibrée. Persistance étonnante!

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Petite sole meunière. Tagliatelles au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques