

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2021



Gourmand, vous avez dit gourmand ? Ce Bourgogne Sélection 2021, qui rivalise d'aisance et de potentiel de séduction, avec des appellations bourguignonnes bien plus prestigieuses (et onéreuses !), est le compagnon idéal d'un apéritif convivial autour de gougères et de blinis de saumon fumé.

Derrière cette appellation régionale se cache en réalité une cuvée issue d'un excellent terroir du Sud Bourguignon, bien connu des amateurs des vins du maestro Guffens ou d'Eric Forest, pour ne citer qu'eux. Les raisins proviennent en effet de la commune de Pierreclos, au pied de la roche de Vergisson. Les vignes sont parfaitement tenues par un vigneron, ami de la famille. Ici aussi, en 2021, les rendements furent bien maigres, mais les raisins affichaient de belle concentration d'arômes et de matière, avec d'excellents équilibres acides. Quel plaisir de retrouver un « petit morceau » de la célèbre roche du Sud Bourguignon chez les Jacqueson !

Ce blanc est radieux et nous procure un plaisir immédiat. Il s'ouvre sur un joli nez de fleurs blanches, de cerfeuil anisé, d'amande grillée, de beurre, de praliné et de fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche et ananas. Une énergique touche citronnée s'équilibre avec la sensation de maturité gourmande et de richesse d'un millésime aux très faibles rendements.

Même évidence en bouche : l'évidence d'une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau, de fruit de la passion et d'ananas légèrement acidulé. L'évidence de l'empreinte minérale qui donne au milieu de bouche une tension saline salivante. L'évidence d'une finale portée vers l'avant par l'énergie d'un zeste de citron et de la pulpe d'orange, ainsi qu'une touche poivrée qui finit d'exciter les papilles. L'évidence d'un vin de partage et d'amitié, au rapport prix-plaisir imbattable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Charmeur, expressif : fleurs blanches, cerfeuil anisé, amande grillée, beurre, praliné, fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche et ananas, relevés d'une touche citronnée

Bouche : Une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau, de fruit de la passion et d'ananas juteux et légèrement acidulé. Une agréable tension salivante sur la finale.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau de bulots et autres coquillages, toasts au saumon fumé. Gougères.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée