

## Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2021



Paul Jacqueson fut, avec Aubert de Villaine, le principal artisan de la renaissance de l'aligoté de Bouzeron, jusqu'à la reconnaissance de l'AOC en 1998. La famille Jacqueson exploite aujourd'hui une parcelle d'un peu moins d'un hectare, sur le lieu-dit Les Cordères, au sud du finage de Bouzeron.

Sur ce coteau d'altitude relativement élevée (près de 300 mètres), les vieilles vignes, dont la majorité a été plantée en 1937, puisent dans le sol argilo-calcaire, riche en marnes blanches, la minéralité et la fraîcheur souvent iodée que l'on retrouve dans le vin. Ici, le cépage Aligoté doré règne en maître : de plus faible rendement que son cousin Aligoté vert, il donne des vins nettement plus aromatiques. Traditionnellement plus tardif que le chardonnay, l'aligoté avait aussi très précocement débourré en 2021. Les dégâts du gel ont été importants ici aussi, limitant drastiquement les rendements futurs.

Après un élevage subtil pendant 12 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères séduit avant tout par la fraîcheur, l'élégance et l'éclat lumineux qui s'en dégagent. Le tout dans une sensation d'équilibre parfait.

Des notes stimulantes comme une brassée d'herbe fraîchement coupée s'imposent dès le premier nez. Un vin comme une giboulée de mars, frais, exhalant le péttrichor et l'eucalyptus. Dans un registre tout aussi tonique, on retrouve bientôt une note anisée suggérant le cerfeuil, la fraîcheur chlorophyllienne de la cosse de haricot mais aussi la baie de genièvre et le beurre froid. On aime aussi la présence discrète mais vivifiante du poivre blanc. Le jus toujours plus dynamique convoque, pour finir, d'élégantes notes de bâton de réglisse, de pamplemousse et des nuances plus minérales, aux accents fumés.

La bouche prolonge le plaisir dans le registre de la fraîcheur et de l'énergie. Le citron et le pamplemousse s'installent, vite rejoints par d'aimables amers. La matière est tout à la fois ciselée et généreuse. Les papilles se régalent, en milieu de bouche, de fruits blancs bien mûrs sur un lit de poudre d'ardoise ou de craie. Ces notes minérales raffermissent la bouche, donnant un beau rebond à la finale. Une écume électrique, acidulée et subtilement saline - voire poivrée - parcourt le palais et allonge ce très réussi Bouzeron.

On recommandera ce fringuant joveuseau sur un ceviche de dorade et salicornes ou une terrine de colin aux fines herbes. Nous ne boudons pas notre plaisir en l'associant à un velouté froid de petits pois au chèvre frais et sarrasin grillé. On pourra aussi l'attendre pour le proposer, par la

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

suite, sur une truite fumée ou des huîtres chaudes au cresson.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Frais et élégant : fleurs blanches, brassée d'herbe fraîche, pétrichor, eucalyptus, cerfeuil anisé, cosse de haricot juste cueilli, baie de genièvre, beurre froid, bâton de réglisse, pamplemousse, poivre blanc, une touche fumée

Bouche : Juteuse, le citron et le pamplemousse s'installent, vite rejoints par d'aimables amers fins. La matière est tout à la fois ciselée et généreuse. Fruits blancs et poudre de craie ou d'ardoise. Joli rebond salin et acidulé pour la finale

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau d'huîtres, bulots et autres coquillages, toasts au tarama. Saumon fumé ou Gravlax. Feta aux herbes. Un ceviche, une terrine de colin aux fines herbes.



### Conseils de service

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

Température de service : 11°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée