

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2022



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 hectare environ, 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 cette 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. Cette année, déficit hydrique et épisodes caniculaires de l'été ont également participé de la faiblesse des rendements.

Après un élevage, précis et discret, de 10 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères séduit avant tout par la qualité irréprochable de ses équilibres et la maturité juste parfaite de son fruit. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches et printanières de fleurs blanches, de gazon et de jeunes pousses, mâtinées d'une touche de cerfeuil. Viennent ensuite l'éclat et l'énergie acidulée d'un fruit juteux, autour des pommes Reinette ou Granny, de la pêche blanche, de la prune Reine-Claude et de quelques agrumes délicats, entre citron jaune, yuzu et mandarine. De stimulantes notes de poivre blanc moulu et de poudre de gingembre viennent titiller nos sens, accompagnées d'un voile crayeux aérien et tonifiant.

La bouche, fluide et juteuse, est un vrai modèle de précision, parfaitement cohérente avec le nez. Aux fruits déjà identifiés s'ajoutent maintenant la poire et une succulente confiture d'abricot. Des notes puissantes de gingembre, de raifort et de piment d'Espelette viennent relever ce cœur fruité, tout comme les saveurs excitantes de zeste d'orange, de citron et de mandarine. Une touche empyreumatique, venue du sol, évoque le silex chaud. La finale est superbe de précision, de tension et de droiture. Elle fuse, portée par un fruit à la maturité et l'acidité justes parfaites, un élevage au cordeau et une énergie minérale qui ne désarme jamais. Un modèle du genre.

En apéritif, ce Bouzeron accompagnera fort bien un plateau d'huîtres, des toasts au tarama, à la truite fumée ou au fromage de chèvre frais. A table, on ira sur un ceviche ou une terrine de colin aux fines herbes, mais aussi une poêlée de coques ou de civelles, des cuisses de grenouille persillées ou des escargots de Bourgogne. S'il est très agréable à déguster aujourd'hui, il n'aura aucun problème à vieillir au moins 5 ans en cave : il aura encore gagné en profondeur.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Frais et rafraichissant : fleurs blanches, gazon et jeunes pousses, cerfeuil, pommes Reinette ou Granny, pêche blanche, prune Reine-Claude, citron jaune, yuzu, mandarine, poivre blanc moulu, poudre de gingembre, voile crayeux.

Bouche : Fluide et juteuse, poire et confiture d'abricot, gingembre, raifort, piment d'Espelette, saveurs excitantes de zeste d'orange, citron et mandarine, silex chaud. Finale précise, tendue et droite portée par un fruit à la maturité et l'acidité parfaite.

Accords mets-vins : En apéritif : plateau d'huîtres, toasts au tarama, à la truite fumée, au fromage de chèvre frais. Un ceviche ou une terrine de colin aux fines herbes, poêlée de coques ou de civelles, cuisses de grenouille persillées ou des escargots de Bourgogne.



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 : Bouzeron

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée