

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2022



Quand son petit cousin, le Bourgogne Cote d'Or, se donne, cette année, des airs de Chassagne, avec ce Clos du Moulin, on est clairement à Meursault, au niveau d'un village de belle tenue. Sensualité et profondeur sont au rendez-vous, tout comme ce dynamisme, cette énergie à la fois chlorophyllienne, acidulée et épicée, qui marque l'identité de ce grand millésime.

Les amateurs le savent bien, il est très rare d'avoir l'occasion de dénicher une nouvelle cuvée au cœur du "Triangle d'Or" de la Côte de Beaune, tant les places sont chères et les positions figées. Nous vous avons fait part du bonheur ressenti lorsque nous avons découvert, en 2020, le premier millésime de cet impressionnant Clos du Moulin, nouvelle cuvée parcellaire signée Jean-Baptiste Bouzereau. Ce nouveau millésime 2022 confirme le statut de ce Bourgogne « hors classe » qui a décidément tout d'un Meursault !

Les Bouzereau ont eu la rare opportunité d'acquérir en 2017 une magnifique parcelle d'un hectare, située au cœur du village de Meursault, derrière le Domaine Albert Grivault. Si la plupart des Bourgognes murisaltiens sont produits sur les parcelles situées dans la plaine, nous sommes sur un terroir qualitatif de bas de coteau, au pied de deux climats de grande renommée, Les Chevalières et Les Petits Charrons. Les vignes d'une quarantaine d'années en moyenne entourent un petit moulin, à cheval sur les lieux-dits Au Village et Moulin Judas.

Conscient de la qualité remarquable de ce terroir plutôt tardif, qui apprécie tout particulièrement les années solaires comme 2022, Jean-Baptiste a tout de suite fait le choix d'une vinification parcellaire et d'un élevage en grands fûts, comme pour ses crus : pendant un an, avec une faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi d'un passage de 4 mois en cuve pour que le vin finisse de s'harmoniser tout en préservant sa tension et sa fraîcheur naturelles.

Dès le premier nez, subtil, complexe, on est saisi par la qualité des équilibres, la sensation d'harmonie que dégage le vin entre fraîcheur et sensualité, énergie et gourmandise. Les notes chlorophylliennes de menthe fraîche et de cerfeuil, les petites fleurs blanches, les agrumes discrets, entre citron jaune et pamplemousse, ainsi qu'une touche iodée, évoquant des carapaces de crustacés juste sorties de l'eau, précèdent une vague de parfums doux et caressants, à la fois fruités et pâtisseries. Le jus de poire voisine avec la brioche et les viennoiseries, la pêche blanche avec un financier aux amandes ou un palet breton. Une pomme finement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

caramélisée se pare d'épices douces subtiles, où se mêlent cannelle, curcuma et noix de muscade. Une touche de gingembre confit dynamise l'ensemble. C'est un pur délice.

La bouche n'est pas en reste : ample et souple, elle regorge de saveurs de coulis de fruits blancs, dynamisées par une note fraîche de bâton de réglisse. Plus on grume le jus, plus il se fait voluptueux, dense et enveloppant. L'abricot, la pêche jaune flambée, la marmelade d'orange ou la mangue poêlée sont relevés d'un peu de safran et de poivre Sichuan. La saveur dynamique et acidulée de fruit de la passion vient maintenant électriser les papilles. La force tellurique de la finale en surprendra plus d'un.

Une garde de 3 ans, au bas mot, finira de donner à ce magnifique Clos du Moulin son profil résolument murisaltien. Un vin qui appelle une cuisine sensuelle, gourmande, plutôt orientée vers les viandes blanches et les sauces crémeuses. Fricassée de volaille de Bresse à la crème d'estragon, escalope de veau à la Normande aux champignons, mais aussi un turbot rôti servi avec un beurre blanc ou une sauce Béarnaise. Pour l'accompagnement, optez pour des tagliatelles fraîches ou une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon, bien beurrée donc... On se régale déjà.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Subtil, complexe : menthe, cerfeuil, fleurs blanches, citron jaune, pamplemousse, carapaces de crustacés, jus de poire, brioche, viennoiseries, pêche blanche, financier aux amandes, palet breton, pomme caramélisée, cannelle, curcuma, muscade, gingembre.

Bouche : Ample, souple, coulis de fruits blancs dynamisés du bâton de réglisse, jus voluptueux, dense et enveloppant, abricot, pêche jaune flambée, marmelade d'orange, mangue poêlée, safran, poivre Sichuan. Surprenante force tellurique de la finale.

Accords mets-vins : Fricassée de volaille de Bresse à la crème d'estragon, escalope de veau à la Normande aux champignons, turbot rôti servi au beurre blanc ou sauce Béarnaise. En accompagnement, tagliatelles fraîches ou purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques