

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2022



C'est en 1974 que les Bouzereau ont eu l'opportunité d'acquérir cette belle parcelle de près d'un demi-hectare. Elle occupe une position un peu plus élevée sur le coteau, au-dessus des Folatières, qui confère au vin son intensité minérale. Par ailleurs, l'exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet au raisin d'atteindre d'excellentes maturités. La présence d'argiles rouges, assez riches en oxyde de fer, sous la couche caillouteuse superficielle finit de donner au vin de la densité et du volume.

Si de vieux ceps plantés dans les années 1950 subsistent, une bonne partie de la vigne a été replantée par Michel et Jean-Baptiste Bouzereau voici plus de 20 ans, dans la partie basse de la parcelle, du côté de la Truffière. Ici, les cailloux nombreux en surface et la présence des murgers (ces petits murets en pierre sèche) contribuent à créer un véritable écosystème, avec son micro-climat un peu plus chaud, renforçant le caractère sensuel et la richesse aromatique de ce délicieux « Champs Gains ». La vigne exprime aujourd'hui tout son potentiel, en termes de concentration et d'imprégnation minérale du fruit.

Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé pendant un an en fûts, avec à peine un quart de fûts neufs, avant de passer 4 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s'harmoniser et retrouver cette juste tension, toujours impeccablement définie dans les vins de Jean-Baptiste.

A ce stade, cet irrésistible Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains offre peut-être le profil le plus charmeur et sensuel de cette superbe collection 2022. Il regorge de doux parfums de coulis de pêche, de poire Williams, de confiture d'abricot ou de mirabelle, de marmelade à l'orange, de pêche jaune et de mangue bien mûres. Une discrète touche de caramel au beurre salé, une autre d'ananas et quelques nuances de noisettes renforcent encore la gourmandise de ce premier nez. Progressivement, l'empreinte du sol se hisse au premier plan, ouvrant l'épais rideau fruité. Un souffle iodé s'élève du verre, évoquant un promontoire calcaire battu par les vagues et les embruns. Au soutien de cette expression minérale arrivent de stimulantes notes épicées, autour de la bergamote, du gingembre, de la réglisse et d'une touche camphrée.

La bouche se montre juteuse, texturée mais souple. On retrouve ce fruit généreux, à la fois charnu et juteux, sur les fruits blancs, la mangue, dynamisé par des notes plus acidulées de fruit de la passion et de citron vert. La finale s'illustre par son envergure et sa profondeur : portée par un puissant courant épicé, elle envahit le corps tout entier.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Tirant presque du côté d'un Meursault-Charmes cette année, ce Puligny 1er Cru Les Champs Gains conviendra parfaitement à une cuisine sensuelle : on pense volaille de Bresse pochée ou ris de veau à la crème, servis avec un risotto ou des tagliatelles à la truffe blanche. On salive déjà.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur, sensuel : coulis de pêche, de poire Williams, confiture d'abricot, de mirabelle, marmelade à l'orange, pêche jaune, mangue, caramel au beurre salé, ananas, noisettes, soufflé iodé, bergamote, gingembre, réglisse, touche camphrée.

Bouche : Juteuse, texturée, souple, fruit généreux, charnu et juteux (fruits blancs, mangue) dynamisé par des notes acidulées (fruit de la passion, citron vert).

Finale à l'envergure et à la profondeur impressionnante, portée par un puissant courant épicé.

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée ou ris de veau à la crème, servis avec un risotto ou des tagliatelles à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2039

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui longue aération (2 h) ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques