

## Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Côte d'Or Clos des six Ouvrées (sans sulfite) - 2022



Cette très belle parcelle se situe derrière la cuverie du Domaine, au cœur du village, juste au bas des coteaux. Elle jouxte la zone d'appellation Meursault. Ce petit Clos de 35 ares environ fut considéré depuis de nombreuses générations comme le « jardin de la famille ».

Si bien que la vigne, âgée d'une bonne cinquantaine d'années, est tout naturellement entourée d'arbres fruitiers, poiriers ou pommiers, d'arbustes florifères, garantissant à ce véritable petit écosystème, ceint de murs, une vraie biodiversité. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds s'enrichissent de dépôts alluvionnaires, plus ou moins caillouteux selon les endroits.

La proximité d'un ru et la nature du sol contribuent à bien alimenter la vigne en eau, évitant tout stress hydrique, y compris sur des millésimes aux longues périodes de sécheresse et de chaleur comme le fut 2022. Les maturités sont régulières et relativement précoces sur ce Clos.

Côté élevage, Pierre-Henri reste fidèle à des élevages en fûts assez longs, exactement conforme à ce qu'il pratique pour ses crus, mais sans bois neuf. Après un pressurage délicat en grappes entières, sans foulage préalable, et un débouillage à froid, la vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans intrant, s'opère en fûts de 1 à 5 vins. L'élevage se prolonge 18 mois, le deuxième hiver passé en fût permettant au vin de gagner en fraîcheur, en complexité et en allonge de bouche.

Ce Clos des Six Ouvrées nous régale aujourd'hui de ses parfums à la fois élégants et charmeurs, où se mêlent des notes rappelant le pollen de fleurs jaunes, une touche fumée, démarrant presque sur la tourbe pour aller ensuite vers l'amande torréfiée, la pomme au four ou le chausson aux pommes, le citron confit. On pense aussi à l'ananas et au melon, complétés d'une succulente touche crémeuse aux subtils accents pralinés. La noix de muscade n'est pas loin, le safran non plus.

En bouche, l'attaque ample et texturée nous rappelle clairement que nous nous situons au cœur de Meursault. La matière d'abord imposante s'anime rapidement d'une belle énergie acidulée rappelant les zestes d'agrumes et la rhubarbe confite. La fin de bouche voit triompher l'expression du sol dans un registre empyreumatique et poivré particulièrement salivant.

Ce Bourgogne parcelle, proposé cette année sans soufre ajouté, est clairement taillé pour la table. On ira plutôt vers les viandes blanches : on

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pense à une escalope de veau à la Normande, une fricassée de volaille à la crème d'estragon ou une blanquette.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Côte d'Or Clos des six Ouvrées (sans sulfite) - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : élégant et charmeur : pollen de fleurs jaunes, tourbe, amande torréfiée, pomme au four, chausson aux pommes, citron confit, ananas, melon, touche crémeuse aux subtils accents pralinés, noix de muscade, safran.

Bouche : attaque ample et texturée, matière d'abord imposante qui s'anime d'une belle énergie acidulée (zestes d'agrumes, rhubarbe confite). La fin de bouche voit triompher l'expression du sol dans un registre empyreumatique et poivré particulièrement salivant.

Accords mets-vins : On ira plutôt vers les viandes blanches : on pense à une escalope de veau à la Normande, une fricassée de volaille à la crème d'estragon ou une blanquette.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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 : biologique et biodynamique