

Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Côte d'Or Les Grandes Gouttes (sans sulfite) - 2022



Ce parcellaire brille par son équilibre subtil entre densité séveuse, gourmandise et un vrai raffinement floral et épicé, puisé dans cet excellent terroir au profil plutôt calcaire.

Nous nous situons sur un climat très qualitatif situé tout au Sud du finage de Meursault, en bordure de Puligny-Montrachet. La vigne occupe une position de bas de coteau, à 500 mètres à peine du célèbre Premier Cru des Charmes. Le lieu est bien ventilé, et globalement assez frais : un gage de maturité régulière et d'une certaine finesse, surtout sur des millésimes précoces et solaires qui deviennent ici la norme. La famille Rougeot a la chance d'exploiter 3 petites parcelles de vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne, deux d'entre elles étant situées sur la partie la plus calcaire et filtrante du climat des Grandes Gouttes, tandis que la troisième s'appuie sur un substrat un peu plus riche en argiles.

Après une vinification naturelle, sans intrant et sur levures indigènes, suivie d'un long élevage en fûts de 18 mois, sans bois neuf, ce parcellaire de fort belle facture séduit par son équilibre entre charme gourmand, finesse et énergie.

Le nez dévoile un bouquet floral subtil qui se déploie progressivement au fil de l'aération. On perçoit les parfums délicats de l'acacia, du chèvrefeuille et du tilleul d'où perce une rafraîchissante touche mentholée, rehaussée d'une note fumée. On plonge ensuite dans la gourmandise éclatante et la sensualité de fruits mûrs convoquant l'ananas, la poire Comice juteuse, la mirabelle et la pêche blanche. Des notes vives et toniques de citron vert, d'orange et de citron confit viennent dynamiser l'ensemble, tandis que de discrètes nuances de noisette et d'amande douce apportent une profondeur supplémentaire. Au fur et à mesure de la dégustation, quelques touches de pierre à fusil mais aussi de sel marin rappellent l'omniprésence du calcaire dans les sols, et apportent une tension supplémentaire. Ce vin séduit par sa pureté, son élégance naturelle et sa précision.

Dès la première gorgée, on savoure un jus dense et séveux. L'éclat gourmand des fruits jaunes, notamment la mirabelle, le coulis d'abricot, la pêche et le jus d'ananas apportent une grande douceur et du confort en bouche. Des notes plus acidulées de citron vert, de rhubarbe et de pomme Granny insufflent énergie et fraîcheur tonifiante. L'expression minérale étire le milieu de bouche, et apporte une vibration au grain fin et accrocheur sur les papilles. Quelques notes épicées de noix de muscade râpée accompagnent une finale saline et finement iodée. Par sa

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

profondeur de texture, son charme, ce parcellaire des Grandes Gouttes ressemble à s'y méprendre à un Meursault, mais avec un je-ne-sais-quoi d'un Puligny pour la fraîcheur et la verticalité. La réussite est exemplaire.

Terre ou mer, ce beau vin de gastronomie sait s'adapter. On le conseillera aussi bien sur des ris de veau braisés au caramel d'agrumes, une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce poulette que sur un bar en croûte de sel, ou des noix de Saint-Jacques snackées au beurre de pamplemousse. Autre option, un gravlax de truite de l'Adour ou un carpaccio de veau à la marmelade au citron.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Côte d'Or Les Grandes Gouttes (sans sulfite) - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : pur, élégant et précis : acacia, chèvrefeuille, tilleul, touche mentholée, note fumée, ananas, poire Comice juteuse, mirabelle, pêche blanche, citron vert, orange, citron confit, noisette, amande douce, pierre à fusil, sel marin.

Bouche : jus dense et séveux. Des fruits jaunes apportent une grande douceur et du confort en bouche. Notes plus acidulées (citron vert, rhubarbe, pommes Granny) insufflent énergie et fraîcheur tonifiante. Finale saline et iodée et note de noix de muscade râpée.

Accords mets-vins : ris de veau braisés au caramel d'agrumes, volaille de Bresse pochée avec une sauce poulette, bar en croûte de sel, ou noix de Saint-Jacques snackées au beurre de pamplemousse, gravlax de truite de l'Adour ou carpaccio de veau à la marmelade au citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

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