

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2016



La famille Jacqueson exploite une parcelle de moins d'un hectare, sur le lieu-dit Les Cordères, au sud du finage de Bouzeron. Sur ce coteau relativement élevé (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 le caractère étonnamment iodé 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.

Après un élevage discret de 10 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères est d'une grande fraîcheur mais aussi très pur. Au nez, les fruits blancs s'accompagnent de notes végétales douces, évoquant un jardin au printemps avec ses carrés plantés d'herbes fines. A la fraîcheur du citron, vert et jaune, se mêlent des arômes tendres de miel, d'amande douce, de beurre et de yoghourt.

En bouche, le fruit est resplendissant, sur le raisin frais, la poire Comice et la poire Conférence. La minéralité n'est jamais loin, avec sa touche épicée et très délicatement iodée. Ce Bouzeron, à l'équilibre subtil, finit de nous enchanter par son équilibre et sa finale savoureuse, de belle persistance.

Excellent vin d'apéritif, ce Bouzeron accompagnera aussi très bien un plateau d'huîtres, des toasts au tarama, feta aux herbes ou chèvre frais.

S'il est très agréable à déguster aujourd'hui, il n'aura aucun problème à attendre 2 ans en cave : ampleur et gras en bouche devraient alors se renforcer et le rendre encore plus gourmand !...

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Très fin et élégant : cerfeuil, ciboulette. Notes iodées, algues nori. Citron jaune et vert. miel, amande douce, beurre frais, yogourt. Poire.

Bouche : Précise, à la fois ample, tendue et très savoureuse. Texture soyeuse, grande pureté. Très beau fruit (poire Comice et Conférence). Belle persistance sapide et minérale.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau d'huîtres, bulots et autres coquillages, toasts au tarama. Saumon fumé et feta. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée