

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gains - 2016



C'est en 1974 que les Bouzereau ont eu l'opportunité d'acquérir cette superbe 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 une vraie finesse minérale et beaucoup d'élégance florale. Par ailleurs, l'exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet ici au raisin d'atteindre une belle maturité et la présence d'argiles assez riches sous la couche caillouteuse superficielle, donne au vin gras et volume.

Si de vieux ceps plantés dans les années 1950 subsistent, une bonne partie de la vigne a été replantée par les Bouzereau voici une vingtaine d'années et commence à exprimer 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 3 à 4 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s'harmoniser et retrouver cette juste tension que l'on retrouve toujours avec bonheur dans les vins de Jean-Baptiste.

Encore une fois, notre vigneron nous donne ici une belle leçon de style avec ce 1^{er} Cru Champs Gains à la fois très élégant, très droit mais aussi sensuel, tant au nez qu'en bouche. Superbe bouquet qui oscille entre la finesse des fleurs blanches, de la lavande, de cerfeuil, des agrumes frais, de notes crayeuses et la richesse gourmande des arômes de pomme légèrement caramélisée, de pâte d'amande ou de poire pochée aux épices douces.

L'équilibre en bouche est remarquable : la trame minérale et la sensation de fraîcheur répondent à merveille à une attaque ample, avec du gras et de la matière. La persistance est déjà impressionnante. Voici l'archétype d'un grand Puligny, puissant et vertical, qui vous tire vers le haut, grâce à cette belle énergie minérale tout droit venue du sol. Encore un peu sur la réserve, il sera parfait d'ici 5 ans !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gains - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Puissant et complexe : fleurs blanches, lavande, cerfeuil, agrumes frais, craie, pomme légèrement caramélisée, pâte d'amande, poire pochée aux épices douces, muscade.

Bouche : La trame minérale et la sensation de fraîcheur répondent à merveille à une attaque ample, avec du gras et de la matière. Très grosse persistance.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème d'oursin. Blanquette de poissons... mais aussi de volaille. Vol au vent.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui longue aération
ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques