

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2016



Si les Meursaults de Jean-Baptiste Bouzereau font indiscutablement partie de l'élite de la Côte d'Or, ce que l'on sait peut-être moins, c'est que le domaine familial possède également quelques joyaux sur les meilleurs crus de Puligny-Montrachet. La preuve par le vin avec ce stupéfiant Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'intensité, la profondeur et la remarquable précision d'exécution nous font clairement regarder du côté des Grands Crus.

N'oublions pas que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le roi de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au Levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxyde de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux en profondeur : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre puissant, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Les Bouzereau exploitent ici une toute petite parcelle de 14 ares, récupérée dans les années 1990, de vignes plantées voici une quarantaine d'années. Fidèle à son style privilégiant finesse et élégance naturelle, Jean-Baptiste pratique un élevage assez long (18 mois au total) mais avec peu de bois neuf : à peine 30% ici.

Disons-le tout net : comme avec le « Perrières », nous franchissons ici encore une marche sur le chemin des plus grands blancs de la Côte de Beaune. Dès le premier nez, c'est une ambiance « Grand Cru » qui vous attend : la minéralité, intense et ciselée, s'exprime sur des notes de pierre à fusil, d'épices, entre poivre et gingembre, une minéralité que l'on retrouve en bouche dans cette salinité particulièrement sapide. On aime aussi l'élégance des notes florales évoquant l'acacia, la fleur de vigne et la violette. Sans oublier une vraie densité qu'évoquent des arômes puissants d'amande et de beurre frais. La qualité du fruit est exceptionnelle, entre pomme, pêche blanche, mâtinées d'une touche rafraîchissante évoquant le zeste de citron.

En bouche, la sensation de pureté et de profondeur impressionne : superbe complexité parfaitement soutenue par une très belle acidité, une matière à la fois charnue et cristalline, nous tutoyons ici ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Voici un pur joyau qui traversera les 15 prochaines années avec panache. Une seule ombre au tableau : seules 600 bouteilles ont été produites au Domaine cette année... Collector

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

absolu !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et très pur : pierre à fusil, poivre blanc, gingembre, acacia, violette, zestes d'agrumes, amande, beurre fondu, pomme, pêche blanche...

Bouche : Matière à la fois charnue, ample mais cristalline, toujours en mouvement, soutenue par une superbe acidité qui portera le vin très loin dans la garde.

Accords mets-vins : Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe.
Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 13°

Ouverture : Longue aération préalable
(3h) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques