

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2024 - blanc



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par sa carrure et sa précision, qui le placent clairement au niveau de bien des « villages » ! Avec ce superbe 2024, balançant parfaitement entre finesse, charme et densité,, Jean-Baptiste frappe encore très fort !

Il faut dire que les Bouzereau ont la chance d'exploiter plusieurs parcelles, sur les finages de Meursault et de Puligny-Montrachet, idéalement placées à la limite des appellations villages. C'est le cas des lieux-dits Sous la Velle et Magny, à Meursault, dont les parties hautes sont d'ailleurs classées en Meursault Village. Signe qui ne trompe pas : c'est ici que les Domaines Roulot et Coche-Dury cultivent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, à Puligny-Montrachet, dont le raisin intègre aussi cette cuvée, il jouxte le climat de Corvée classé en Puligny village. Avec un tel « pedigree », pas étonnant que ce Bourgogne surclasse son appellation !

D'autant qu'ici les vignes affichent un âge honorable, entre 30 et 60 ans, qui leur permet de se nourrir en profondeur du substrat argilo-calcaire. Elles bénéficient bien sûr du même soin cultural, inspiré de la bio-dynamie, que celles implantées sur les climats plus prestigieux. Au final, en 2024, c'est environ 60% du raisin qui provient du finage de Meursault et 40% de celui de Puligny-Montrachet. Cette année, Jean-Baptiste a privilégié un élevage très majoritairement en cuve et grands contenants de bois afin de préserver au maximum une vraie délicatesse d'arômes et de structure que l'on perçoit immédiatement.

Le premier nez se dévoile très progressivement, dans un registre d'abord très fin, subtil, puis plus tonique et gourmand. On tombe sous le charme d'un bouquet aérien et élégant, sur les fleurs blanches, l'acacia, la jonquille, la fraîcheur des herbes fines aux accents anisées, entre cerfeuil et estragon, les fruits blancs croquants, pomme Granny en tête. Viennent ensuite la mandarine et le citron vert, une touche pleine d'énergie de fruit de la passion et une empreinte minérale subtile, entre poudre de roche et coquille d'œuf.

On retrouve en bouche la qualité exceptionnelle du fruit, la belle concentration du millésime et son énergie percutante. On se régale de saveurs pures et affirmées de pomme, de poire Comice et de pêche jaune, complétées de très fins amers évoquant l'amande fraîche et les zestes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agrumes, entre mandarine et pamplemousse. Le toucher de bouche soyeux, la précision, la sophistication, la belle longueur finale : ce Bourgogne de très haute volée tient décidément la dragée haute à de nombreux « Villages », à un tarif nettement plus abordable.

Un des Bourgognes indispensables du millésime !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets clairs, typique d'un chardonnay de Côte d'Or élevé en cuve et grands contenants de bois.

Nez : Bouquet aérien et progressif : fleurs blanches, acacia, jonquille, herbes anisées, pomme Granny, mandarine, citron vert, fruit de la passion, poudre de roche.

Bouche : Toucher soyeux, fruit pur et concentré de pomme, poire Comice et pêche jaune, fins amers d'amande fraîche et de zestes de mandarine et pamplemousse, longue finale minérale.

Accords mets-vins : Superbe sur des poissons fins ou des volailles en sauce, il accompagne avec élégance les plats où la fraîcheur et la minéralité font écho à ses amers d'agrumes et d'amande.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques