

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2024 - blanc



Ce petit bijou, pratiquement introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, s'est installé en quelques millésimes comme un incontournable dans la collection de blancs signés Jean-Baptiste Bouzereau. Ce Clos du Moulin surclasse de plusieurs têtes son appellation : par son intensité et son charme aromatique, sa profondeur, sa droiture et son énergie minérale épicée, il possède tous les atouts d'un Meursault.

Les amateurs le savent bien, il est très rare d'avoir l'occasion de dénicher une nouvelle cuvée au cœur du "Triangle d'Or" de la Côte de Beaune, tant les places sont chères et les positions figées. Nous vous avons fait part du bonheur ressenti lorsque nous avons découvert, en 2020, le premier millésime de cet impressionnant Clos du Moulin, nouvelle cuvée parcellaire signée Jean-Baptiste Bouzereau. Ce rare millésime 2024, à la fois charmeur au nez et magnifiquement traçant en bouche, confirme le statut de ce Bourgogne « hors classe ».

Les Bouzereau ont eu cette rare opportunité d'acquérir en 2017 une magnifique parcelle d'un hectare, située au cœur du village de Meursault, derrière le Domaine Albert Grivault. Si la plupart des Bourgognes murisaltiens sont produits sur les parcelles situées dans la plaine, nous sommes ici sur un terroir très qualitatif de bas de coteau, au pied de deux climats de grande renommée, Les Chevalières et Les Petits Charrons. Les vignes d'une quarantaine d'années en moyenne entourent un petit moulin, à cheval sur les lieux-dits Au Village et Moulin Judas.

Conscient de la qualité remarquable de ce terroir, Jean-Baptiste a tout de suite fait le choix d'une vinification parcellaire et d'un élevage « hautecouture », comme pour ses crus : un an en fûts, avec une faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi d'un passage de 4 mois en cuve pour que le vin finisse de s'harmoniser tout en préservant sa tension naturelle.

Sur ce millésime 2024 aux maturités un peu plus tardives et aux rendements faibles, le Clos de Moulin nous fait d'emblée monter d'un cran en termes d'intensité aromatique et de profondeur. Au premier nez, on plonge dans un univers floral aérien, à la fois doux et rafraîchissant, mêlant jasmin, chèvrefeuille, genêt, cerfeuil, verveine citronnée et une note mentholée. Puis le propos se fait plus sensuel, déployant ses charmes fruités autour d'évocations de poire juteuse, entre Comice et Williams, de pêche, de prune jaune, complétées de nuances de poudre d'amande et de brioche au beurre. Une note poivrée ainsi que quelques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

zestes d'agrumes fraîchement râpés annoncent la belle énergie interne du vin et son imprégnation dans le sol.

En bouche, on perçoit la concentration texturée d'une matière gorgée d'un fruit bien mûr et fuselée par une trame minérale aux accents épicés. Les fruits blancs et les fruits à noyau juteux et finement beurrés se parent maintenant de notes de poivre blanc, de baie de genièvre et d'une touche de noix de muscade. La matière est dense mais parfaitement tendue. La finale s'étire, stimulant nos papilles au gré des éclats d'agrumes, de sel gemme et d'épices qu'elle fait chanter sur le palais. Ici, le fruit et le sol ne font plus qu'un.

Encore une fois cette année, ce Clos du Moulin mérite une place de choix dans votre cave !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Clos du Moulin - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique des grands blancs de la Côte de Beaune.

Nez : Jasmin, chèvrefeuille, verveine citronnée et note mentholée, puis poire, pêche, prune jaune, poudre d'amande et brioche au beurre. Une touche poivrée et des zestes d'agrumes complètent l'ensemble.

Bouche : Matière concentrée et fuselée, fruits blancs et fruits à noyau finement beurrés, trame minérale épicée aux accents de poivre blanc et de muscade. Finale longue et stimulante, portée par des éclats d'agrumes, de sel gemme et d'épices.

Accords mets-vins : Un blanc de grande personnalité, à servir sur des poissons fins, des volailles rôties ou des fromages à pâte pressée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques