

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2024 - blanc



C'est en 1974 que les Bouzereau ont eu l'opportunité d'acquérir cette belle 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 son intensité minérale et sa structure souvent longiligne. Par ailleurs, l'exposition bien ensoleillée, au Sud-Est, permet au raisin d'atteindre d'excellentes maturités. La présence d'argiles assez riches sous la couche caillouteuse superficielle finit de donner au vin de la densité et du volume.

Si de vieux ceps plantés dans les années 1950 subsistent, une partie de la vigne a été replantée par Michel et Jean-Baptiste Bouzereau voici plus de 20 ans, dans la partie basse de la parcelle, du côté de la Truffière. Ici, les cailloux nombreux en surface et la présence des murgers (ces petits murets en pierre sèche) contribuent à créer un véritable écosystème, avec son micro-climat un peu plus chaud, renforçant le caractère sensuel et la richesse aromatique de ce délicieux « Champs Gains ». La vigne exprime aujourd'hui 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 4 mois supplémentaires en cuve, pour finir de s'harmoniser et retrouver cette juste tension, toujours impeccablement définie dans les vins de Jean-Baptiste.

A la fois charmeur et élancé, ce Champs-Gains 2024 offre un profil résolument sensuel et généreux, de prime abord, autour d'un succulent noyau de fruits mûrs, sur une poire juteuse, la pêche blanche et des évocations de noyau d'abricot. Une gourmandise soulignée par une touche de pâte d'amande évoquant le « turrón » espagnol et des notes beurrées de quatre-quarts. Les agrumes, citron jaune, mandarine et pamplemousse en tête, apportent un souffle tonique, tandis que le sol s'exprime sur une dimension fumée et poudrée, entre poussière de craie et pierre à fusil.

En bouche, le vin se montre certes nourrissant et tactile mais ce qui frappe ici, c'est bien la qualité exceptionnelle du support acide qui porte le vin en avant, en souligne les saveurs et excite nos papilles. La fraîcheur s'affirme sur des saveurs acidulées de zestes d'agrumes, de pomme Granny et de noyau de pêche. Une touche de noisette, une autre de beurre frais ajoutent encore à la complexité. La présence de la roche,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saline et salivante, se rappelle à nous avec une bonne intensité sur la finale.

Sa densité, son dynamisme et la précision de ses équilibres nous font dire que ce Premier Cru Les Champs Gains a de bien belles années devant lui. Il mérite une place de choix dans votre cave. Idéal sur un turbot aux champignons, des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'un jus de palourde crémé et de quelques copeaux de truffes ou une volaille de Bresse en demi-deuil. Un pur délice en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique d'un grand Puligny élevé en fût, à la fois brillante et profonde.

Nez : Fleurs du verger et jasmin s'ouvrent sur la poire juteuse, la pêche blanche et le noyau d'abricot, rehaussés de pâte d'amande, de notes beurrées, de citron et d'une touche fumée entre craie et pierre à fusil.

Bouche : Attaque citronnée aux saveurs d'agrumes, pomme et pêche. Noisette et beurre frais au milieu, avant une finale saline et intense.

Accords mets-vins : Magnifique sur des noix de Saint-Jacques snackées, un jus de palourde crémeux et quelques copeaux de truffe, un turbot aux champignons ou une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer : Idéalement entre aujourd'hui et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui longue aération (2 h) ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques