

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2024 - blanc



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 rarissime et merveilleux Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'éclat, la profondeur et la remarquable précision d'exécution nous font clairement regarder du côté des Grands Crus, et particulièrement d'un Bienvenue-Bâtard sur ce millésime d'une sophistication et d'une intensité rares.

Au commencement de l'histoire, il y a un terroir d'exception. Le climat du Cailleret voisine 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 marno-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxydes de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface et sous-sol très caillouteux : 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.

Jean-Baptiste exploite une toute petite parcelle de 13 ares seulement, récupérée dans les années 1990 : les vignes ont été plantées voici une quarantaine d'années.

Collector absolu, ce « Cailleret » vous fera chavirer par son envoûtante sophistication, entre fleurs fraîches, poussière de roche et élan salin, sa verticalité et sa profondeur abyssale. On aime son raffinement floral, sur les fleurs du verger, le tilleul, la rose sauvage et la violette, complétés d'une touche plus épicée et anisée entre estragon et fleur d'eleagnus. On perçoit immédiatement l'ancrage dans le sol à travers une trame délicatement poudrée qui plane au-dessus du verre : on pense à des cailloux frottés mais aussi à une note plus fraîche de craie humide. On est stimulé par ses accents d'agrumes, autour du zeste d'orange et de citron. On se régale de la pureté et de l'éclat de son fruit, entre pomme Granny juste tranchée, pêche de vigne et prune verte.

Si l'on reste, en bouche, dans un registre d'une extrême finesse, sur une matière soyeuse et vibrante, on perçoit pourtant dans ce jus cristallin une force intérieure prodigieuse évoquant l'eau vive d'un torrent de montagne. Le toucher de bouche est divin : la douceur du fruit mûr, sur des évocations de fruits jaunes, s'imbrique à la perfection avec l'énergie

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et la tension saline du sol, relevées de notes de gingembre frais et de poivre Timut. Quant à la persistance, elle tend vers l'infini...

Nous tutoyons ici ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Ce joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Un chef d'œuvre.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Robe d'un blanc lumineux, d'une brillance de diamant, alliant limpidité cristalline et éclat rare.

**Nez :** Fleurs du verger, tilleul, rose sauvage, violette, estragon, eleagnus, zeste d'orange et citron, pomme Granny, pêche de vigne, prune verte, craie humide et cailloux frottés.

**Bouche :** Matière soyeuse et vibrante, fruit mûr aux évocations de fruits jaunes, tension saline, gingembre frais, poivre Timut, force intérieure prodigieuse et persistance qui tend vers l'infini.

**Accords mets-vins :** Un joyau de cette envergure mérite une table d'exception, à la hauteur de sa sophistication et de sa profondeur.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Idéalement entre 2028 et 2043

**Température de service :** 12 à 13°

**Ouverture :** Longue aération préalable (2 à 3h) ou carafage



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Puligny-Montrachet 1er Cru

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes bioogiques