

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2017 - 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 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.

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 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 (16 à 18 mois au total) mais avec peu de bois neuf : à peine 30% ici.

Disons-le tout net : ce « Cailleret » est une pure merveille, d'une sophistication envoûtante. La fraîcheur et la pureté aromatique du bouquet nous plongent dans un paysage bucolique de début d'été. Les notes délicates de bouton de rose, de menthe fraîche, d'herbes fines fraîchement coupées, de bergamote et de thé vert semblent virevolter autour d'un noyau fruité et gourmand, sur la poire Comice, la pomme Boskop, la pâte d'amande et la fleur d'oranger.

Le toucher de bouche est divin, caressant comme une mousseline de soie, sans pour autant manquer de densité : il y a là la chair souple d'un fruit parfaitement mûr et cette trame rocailleuse qui donne du relief et stimule sans cesse les papilles. La finale est littéralement envahissante... pour notre plus grand bonheur !

Nous tutoyons ici ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce pur joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Une seule ombre au tableau : seules quelques centaines de bouteilles de ce délicieux nectar sont produites chaque année... Collector absolu !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une sophistication envoûtante : passée une première note de noisette torréfiée, bouton de rose, menthe fraîche, herbes fines fraîchement coupées, bergamote et thé vert. Poire Comice, pomme Boskop, pâte d'amande et fleur d'oranger.

Bouche : Le toucher de bouche est caressant comme une mousseline de soie. La chair souple du fruit parfaitement mûr, une trame rocailleuse qui stimule et donne du relief. Finale époustouflante de longueur et de précision.

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques