Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2020 - blanc



Gourmand, vous avez dit gourmand ? Ce Bourgogne Sélection 2020, qui rivalise d'aisance et de potentiel de séduction, avec des appellation bourguignonnes bien plus prestigieuses (et onéreuses !) est le compagnon idéal d'un apéritif convivial autour de gougères et de blinis de saumon fumé.

Derrière cette appellation régionale se cache en réalité une cuvée issue d'un excellent terroir du Sud Bourguignon, bien connu des amateurs des vins du maestro Guffens ou d'Eric Forest, pour ne citer qu'eux. Les raisins proviennent en effet de la commune de Pierreclos, au pied de la roche de Vergisson. Quand on connaît la réussite exceptionnelle du millésime 2020 sur ces terres calcaires du Mâconnais, on ne peut que se réjouir d'en retrouver un « petit morceau » chez les Jacqueson !

Ce Bourgogne est radieux et nous procure un plaisir immédiat. Il s'ouvre sur un joli nez de fleurs blanches, de cerfeuil anisé, d'amande grillée, de beurre, de praliné et de fruits blancs (pêche en tête), relevé d'une touche citronnée qui s'équilibre avec cette sensation de maturité gourmande et de richesse en extraits secs du millésime.

Même évidence en bouche : l'évidence d'une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau et d'ananas juteux et légèrement acidulé. L'évidence de l'empreinte minérale qui donne au milieu de bouche cette tension saline salivante. L'évidence d'une finale portée vers l'avant par l'énergie des peaux d'agrumes et une touche poivrée qui finit d'exciter les papilles. L'évidence d'un rapport prix-plaisir imbattable et d'un vin à ne rater sous aucun prétexte.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Très gourmand, expressif : fleurs blanches, de cerfeuil anisé, d'amande grillée, de beurre, de praliné et de fruits blancs (pêche en tête), relevé d'une touche citronnée.

Bouche : Une matière enveloppante et fluide, gorgée de saveurs de fruits blancs, poire en tête, de fruits à noyau et d'ananas juteux et légèrement acidulé. Une agréable tension salivante sur la finale.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : plateau de bulots et autres coquillages, toasts au saumon fumé. Gougères.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée