

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2020 - 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. 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 bonne 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.

Particulièrement charmeur et expressif, ce Champs-Gains 2020 offre un profil résolument sensuel et généreux, de prime abord, autour d'un succulent noyau de fruits mûrs, sur la poire finement caramélisée et la pomme, la peau de pêche et 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 vert, orange sanguine 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beurre ajoutent encore à la complexité. La présence de la roche 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, un navarin de homard ou une volaille de Bresse en demi-deuil. Un pur délice en perspective.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et charmeur : chèvrefeuille, miel d'acacia, poire finement caramélisée, pomme, peau de pêche ou d'abricot, pâte d'amande et turrón, quatre-quarts, citron vert, orange sanguine et pamplemousse, craie et pierre à fusil.

Bouche : Nourrissante et tactile, portée par une belle acidité qui porte le vin en avant, en souligne les saveurs et excite nos papilles. Des saveurs toniques de zestes d'agrumes, de pomme Granny et de noyau de pêche. Finale pierreuse.

Accords mets-vins : Viennoise de sole aux champignons, homard rôti et beurre d'estragon. Volaille pochée en demi-deuil. Vol au vent aux ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

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 : Raisonnée, principes biodynamiques