

Domaine Du Bouchot - Pouilly-Fumé MCMLV - 2021 - blanc



Emblématique de la renaissance du Domaine du Bouchot, sous l'égide du très talentueux Antoine Gouffier, cette cuvée parcellaire met à l'honneur les plus vieilles vignes du Domaine, plantées en 1955, sur les lieux-dits Les Côûtes et Les Sapins.

Cette parcelle de moins d'un demi-hectare occupe des sols typiques de marnes kimméridgiennes, ces argilo-calcaires riches en fossiles de petites huîtres (les *exogyra virgula*) qui vont donner au vin à la fois sa densité de structure mais aussi cette signature saline et iodée si caractéristique. Situées plutôt sur la partie haute de la butte de Saint-Andelain, à 230 mètres d'altitude environ, ces vieilles vignes bénéficient d'une exposition au Sud-Est : elle garantit une bonne durée d'ensoleillement tout en évitant les rayons les plus chauds de fin d'après-midi.

Récoltés en 2021 après le 20 septembre, les raisins passent près de 48 heures en macération pelliculaire avant d'être délicatement pressés : une façon pour Antoine d'explorer tout la complexité et la richesse naturelle de ces baies très concentrées. Vinifié exclusivement sur levures indigènes et élevé pour partie en grands fûts (sans bois neuf), pour partie en cuve inox, ce Pouilly-Fumé puissant et distingué fait d'ores et déjà figure de mètre-étalon pour l'appellation !

Les sols de marnes apportent une vraie densité d'expression, que l'on perçoit dès le premier nez. On pense à des fruits blancs à la chair dense et bien mûre, autour de la pomme Canada et de la poire Passe-Crassane, mais aussi à une gelée de raisin et une touche de confiture d'abricot. Un voile crayeux plane au-dessus du verre, tout comme quelques évocations d'une nature plus fertile : on pense à une terre meuble fraîchement retournée, mais aussi à des fleurs d'eau, des fougères et des herbes grasses sur les berges du fleuve.

Au fil de l'aération, le nez ne cesse de gagner en fraîcheur florale et aérienne : on visualise maintenant des vergers en fleurs, des fleurs d'eleagnus aux notes anisées et épicées, des feuilles d'eucalyptus ou de la menthe sauvage. Une note de concombre voisine avec des évocations de galets mouillés. Puis viennent quelques agrumes délicats, autour du citron vert, du pomelo, complétés d'une touche de fruit de la passion. Densité, pureté, complexité : avant même de l'avoir mis en bouche, le vin nous impressionne.

Sans surprise, on retrouve en bouche la sensation de profondeur étagée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

que l'on avait perçue au nez : la chair ample et savoureuse des fruits blancs, pommes et poires en tête, enveloppe le palais. Puis viennent la marmelade d'agrumes et une touche acidulée de rhubarbe confite. En milieu de bouche, une puissante note poivrée semble remonter des entrailles du sous-sol, renforçant la sensation de percussion qui nous étreint jusqu'au sternum. Avec sa finale saline, à la remarquable persistance, ce Pouilly-Fumé nous emporte déjà très loin.

Il est évident qu'avec une telle densité de structure, le vin gagnera à passer 4 ou 5 ans en cave pour se délier pleinement et déployer tout son potentiel. Il brillera alors sur une cuisine sensuelle : on pense à des quenelles de brochet sauce Nantua, un parmentier de cabillaud ou une cassolette gratinée aux fruits de mer.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Du Bouchot - Pouilly-Fumé MCMLV - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Concentré mais frais : pomme Canada et poire Passe-Crassane, gelée de raisin et confiture d'abricot, un voile crayeux, terre retournée, fleurs d'eau, herbes grasses et fougères, fleurs du verger, eleagnus, eucalyptus et menthe fraîche, peau de concombre

Bouche : Densité et profondeur, chair enveloppante et savoureuse des fruits blancs mûrs. Une touche plus acidulée de marmelade d'agrumes, de rhubarbe confite. une puissante note poivrée. Grosse percussion saline de la finale qui vibre jusque dans le sternum

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet sauce Nantua, un parmentier de cabillaud ou une cassolette gratinée aux fruits de mer. Une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique