

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2021 - blanc



Ici, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année davantage par son élégance et sa finesse, la pureté de son fruit et la précision de ses équilibres en bouche. Rivalisant avec bien des « villages », ce superbe 2021 séduit par sa chair délicate et savoureuse et sa minéralité saline subtile, empreinte de fraîcheur calcaire et de pureté. Il brille au firmament des plus beaux représentants de l'appellation.

Les Bouzereau ont la chance d'exploiter plusieurs parcelles, sur les finages de Meursault et de Puligny-Montrachet, idéalement placées à la limite des appellations villages. C'est le cas des lieux-dits Sous la Velle et Magny, à Meursault, dont les parties hautes sont d'ailleurs classées en Meursault. Signe qui ne trompe pas : c'est ici que les Domaines Roulot et Coche-Dury exploitent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, à Puligny-Montrachet, dont le raisin intègre aussi cette cuvée, il jouxte le climat de Corvée, qui bénéficie de l'appellation Puligny. Avec un tel « pedigree », pas étonnant que ce Bourgogne surclasse son appellation !

D'autant qu'ici les vignes affichent un âge honorable, entre 25 et 60 ans, qui leur permet de s'imprégner en profondeur du substrat argilo-calcaire. Elles bénéficient bien sûr du même soin cultural, inspiré de la bio-dynamie, que celles implantées sur les crus plus prestigieux. Sur ce millésime 2021, les vignes de Puligny-Montrachet ont été moins touchées par le gel, si bien que l'assemblage final compte pour trois-quarts environ de raisins de Puligny contre un quart de Meursault. Côté élevage, Jean-Baptiste combine à part égale demi-muids et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf.

Le nez s'ouvre dans un registre lumineux, raffiné et gourmand, autour des fleurs du verger, du cerfeuil anisé et de la verveine, qui entourent un cœur fruité d'une grande pureté évoquant la poire Comice, la pêche blanche et de stimulantes notes de zestes d'agrumes, citron vert en tête. Une touche crémeuse vient apporter un peu de douceur dans cet océan de fraîcheur.

L'équilibre en bouche frise la perfection : doté d'un beau volume et d'une matière souple, juteuse, il est gorgé d'un fruit savoureux et plein d'énergie. Aux fruits blancs s'ajoute une touche acidulée de fruit de la passion et de pamplemousse. La tension est subtile, parfaitement dosée, tout comme la sensation de fraîcheur tout droit venue des calcaires. La finale, pleine d'allant et de vitalité, se montre particulièrement sapide, portée par une trame délicatement saline et de fins amers évoquant les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

écorces d'agrumes.

Modèle d'élégance et d'équilibre, voici un des « Bourgognes Côte d'Or » indispensables du millésime !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Raffiné, gourmand : fleurs du verger, cerfeuil anisé et verveine, un cœur fruité d'une grande pureté évoquant la poire Comice, la pêche blanche et de stimulantes notes de zestes d'agrumes, citron vert, une touche crémeuse, noisette et pistache

Bouche : Un beau volume, une matière souple, juteuse, gorgée d'un fruit savoureux et plein d'énergie. Aux fruits blancs s'ajoutent une touche acidulée de fruit de la passion et de pamplemousse. Superbe tension saline en finale, fins amers de peaux d'agrumes

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Sole grillée. Quiche ou tagliatelles au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques