

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2021 - 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.

Intense, concentré et tendu autour d'une trame saline effilée, ce 1^{er} Cru Champs Gains reflète parfaitement l'esprit du millésime. A la fois frais et très expressif au nez, il évoque la pomme Granny, la prune Reine-Claude acidulée, le noyau de pêche, autant de fruits complétés d'une touche de pierre concassée et de notes plus suaves de fleurs jaunes, d'amande et de cassonade. Le citron vert souligne la tonicité et l'énergie du vin.

La bouche se montre juteuse, texturée mais tendue par une trame minérale, évoquant sel gemme et éclats de roche. Des notes de gingembre et de pamplemousse stimulent les papilles, illustrant le superbe rebond du milieu de bouche. Le vin trace son chemin avec énergie et autorité jusqu'à cette finale résolument saline et pénétrante. L'imprégnation minérale ne l'a jamais quitté et c'est heureux.

Son intensité, son dynamisme et la précision de ses équilibres nous font

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 homard grillé au beurre d'estragon. Plus tard, on ira sur un turbot aux champignons, ou des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'un jus de coque crémé et de quelques copeaux de truffes. Un pur délice en perspective.

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, expressif : pomme Granny, prune Reine-Claude acidulée, noyau de pêche, autant de fruits complétés d'une touche de pierre concassée et de notes plus suaves de fleurs jaunes, d'amande et de cassonade. Une nuance de citron vert

Bouche : Juteuse, texturée, tendu par une trame minérale, évoquant sel gemme et éclats de roche. Des notes de gingembre et de pamplemousse stimulantes illustrent le superbe rebond du milieu de bouche. Longue finale minérale, pénétrante

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 2024 et 2038

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 : Principes biologiques