

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2022 - blanc



Ici, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne, cette année, par son envergure, son dynamisme et son intensité. Au niveau de bien des « villages », avec ce je-ne-sais-quoi aux accents épicés et empyreumatiques qui nous amène presque du côté d'un excellent Chassagne, ce magnifique 2022 à la chair fuselée et savoureuse, empreint d'énergie, de fraîcheur et de gourmandise, brille au firmament des plus beaux représentants des "régionaux".

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 (à hauteur de 40% environ), 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 biodynamie, que celles implantées sur les crus plus prestigieux. Côté élevage, Jean-Baptiste combine à part égale demi-muids et pièces bourguignonnes, en utilisant très peu de bois neuf (à peine 15% en moyenne). L'élevage sous bois s'est poursuivi jusqu'en juillet 2023, avant que le vin ne repasse quelques mois en cuves, jusqu'à sa mise en bouteille en décembre dernier.

Dès le premier nez, c'est bien la sensation de fraîcheur et l'éclat jaillissant d'un fruit pur qui s'imposent : on se délecte de notes de citronnelle et de badiane, de coriandre fraîche, de menthe et de cerfeuil, de citron vert, de pomme Granny et de kiwi. Au fil de l'aération, le propos se densifie, on ressent la belle maturité et la concentration des fruits, sur des évocations de pamplemousse et citron confits, de fruits à noyau. Quelques nuances de beurre et d'amande apportent un supplément de sensualité gourmande. Des parfums subtils de fleurs blanches du verger planent également au-dessus du verre.

En bouche, l'envergure du vin est proprement stupéfiante. L'entame généreuse déploie un volume considérable de fruits à la chair savoureuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On reconnaît la poire, une pomme délicatement caramélisée, une orange juteuse et acidulée, un pomelo bien mûr. Autant de fruits relevés d'une trame épicée, presque empyreumatique, tout droit venue des sols calcaires. Les déclinaisons de poivres, plus ou moins citronnés, plus ou moins mentholés, mais aussi le piment d'Espelette et le safran ajoutent à la sensation de dynamisme qui se dégage du vin. Tout comme cette note tardive de fruit de la passion. La longue finale, tendue, précise, s'étire autour d'une touche tonique de gingembre, hyper-salivante et revigorante. Une fois la gorgée finie, on a qu'une envie : y retourner !

Ce Bourgogne Côte d'Or de très haut vol, aux airs de Chassagne village, est taillé pour la table : il vous réglera sur des beignets de calamars à l'Espagnole, des brochettes de gambas au piment d'Espelette ou des noix de Saint-Jacques rôties et servies avec un émulsion safranée.

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

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais, sensuel : citronnelle, badiane, coriandre fraîche, menthe, cerfeuil, citron vert, pomme Granny, kiwi, pamplemousse, citron confits, fruits à noyau, beurre, d'amande, fleurs blanches du verger.

Bouche : Envergure stupéfiante, entame généreuse, volume considérable de fruits savoureux (poire, pomme, orange, pomelo) relevés d'une trame épicée dynamisante, presque empyreumatique (poivres, piment d'Espelette, safran). Longue finale, tendue, salivante.

Accords mets-vins : Sur beignets de calamars à l'Espagnole, des brochettes de gambas au piment d'Espelette ou des noix de Saint-Jacques rôties et servies avec un émulsion safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques