

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2023 - blanc



Paul Jacqueson fut, avec Aubert de Villaine, le principal artisan de la renaissance de l'aligoté de Bouzeron, jusqu'à la reconnaissance de l'AOC en 1998. La famille Jacqueson exploite aujourd'hui une parcelle d'un hectare environ, sur le lieu-dit Les Cordères, au sud du finage de Bouzeron. Sur ce coteau d'altitude relativement élevée (près de 300 mètres), les vieilles vignes, dont la majorité a été plantée en 1937, puisent dans le sol argilo-calcaire, riche en marnes blanches, la minéralité et cette fraîcheur souvent iodée que l'on retrouve dans le vin.

Ici, le cépage Aligoté doré règne en maître : de plus faible rendement que son cousin Aligoté vert, il donne des vins nettement plus aromatiques. Après un élevage, précis et discret, de 10 mois en fûts anciens (5 à 8 ans), ce Bouzeron Les Cordères séduit avant tout par la qualité irréprochable de ses équilibres et la maturité juste parfaite de son fruit.

Le nez, étonnamment complexe, convoque des notes fumées et quelques nuances de sésame grillé. Si le registre empyreumatique s'étoffe encore de quelques éclats d'amande ou de noisette torréfiés, il laisse ensuite la place à la douceur du beurre frais et de quelques délicates fleurs blanches. On bascule ensuite vers un horizon de fruits acidulés et d'herbes fraîches. On reconnaît la prune jaune, la pomme Reinette et le cerfeuil. Le poivre, le gingembre, l'écorce d'orange ferment joliment cette ronde entraînante.

Le fruit s'impose en attaque, expressif mais sans excès. La pomme Reinette et la prune jaune sont rejointes par de succulentes notes de confiture d'abricot tout à la fois amples et dynamiques. Le jus se fait onctueux en milieu de bouche, mais il ne perd jamais en énergie, porté par le gingembre et le poivre blanc. Un peu de zeste de citron, d'écorce d'orange se joignent à la fête des sens. Ces derniers soulignent une structure précise, longiligne et élancé. Sur la finale, le vin se renouvelle encore, déployant maintenant des notes fumées, rappelant la feuille de tabac blond, mais aussi quelques nuances mentholées et un soupçon de piment. C'est d'une remarquable sapidité !

Truite fumée ou fromage de chèvre frais conviendront idéalement à ce Bouzeron de haut rang. Il se livrera sans retenue sur une poêlée de coques ou de couteaux à la persillade, ou encore un ceviche péruvien. Mais il saura aussi gagner en profondeur et en densité si on l'oublie en cave 3 ou 5 ans : il vous régalerait alors sur une fricassée de cuisses de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grenouilles, ou un vol au vent aux fruits de mer.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : complexe : notes fumées, sésame grillé, éclats d'amande ou de noisette torréfiés, beurre frais, fleurs blanches, prune jaune, pomme Reinette, cerfeuil, poivre, gingembre, écorce d'orange.

Bouche : pomme Reinette, prune jaune, confiture d'abricot, jus onctueux en milieu de bouche, énergie portée par le gingembre et le poivre blanc. Zeste de citron, écorce d'orange. Finale aux notes un peu fumées (feuille de tabac blond), nuance mentholée et piment.

Accords mets-vins : truite fumée ou fromage de chèvre frais, une poêlée de coques ou de couteaux à la persillade, ou encore un ceviche péruvien. Après 3 ou 5 ans de cave, fricassée de cuisses de grenouilles, ou un vol au vent aux fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée