

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2023 - blanc



On n'est jamais déçu avec ce Bourgogne fringant et accessible, aux allures d'appellation village. Fraîcheur, gourmandise et éclat : ce Bourgogne Sélection 2023, toujours aussi charmeur et accessible, prouve une nouvelle fois qu'un bon vin ne se mesure pas à son appellation.

Les raisins de cette cuvée proviennent principalement d'un excellent terroir du sud de la Bourgogne : la commune de Pierreclos, au pied de la Roche de Vergisson. Ces pentes calcaires ont été révélées par quelques grandes signatures du vignoble bourguignon, à commencer par l'illustre Jean-Marie Guffens bien sûr, ou, plus récemment, un de ses « disciples », Eric Forest. Quand on sait la réussite exceptionnelle de ces terroirs mâconnais en 2023, on ne peut que se réjouir d'en retrouver aujourd'hui un « petit bout » chez les Jacqueson !

Dès le premier regard, la robe d'un jaune lumineux aux reflets verdoyants attire l'œil et excitent les sens. Le nez, lui, joue sur la carte d'une belle gourmandise fruitée, autour de la pêche blanche, de la poire mûre mais aussi sur un registre plus aérien et floral, évoquant les fleurs blanches et l'agastache. Puis, le vin gagne en complexité et en profondeur avec l'émergence de notes patinées évoquant un fin boisé toasté, une pointe de muscade, une touche de beurre frais et quelques viennoiseries.

La bouche séduit immédiatement par sa vivacité et son énergie. Le citron confit, les zestes de kumquat et une touche d'ananas juteux impriment une trame acidulée et salivante, soutenue par une superbe minéralité. Cette fraîcheur s'enrichit ensuite d'une dimension plus enrobée et gourmande, avec des notes de noisette torréfiée et de crème pâtissière, portées par une matière ample et délicatement graissée.

Un équilibre parfait entre tension et générosité, avec une finale persistante : ce Bourgogne Sélection 2023 est une véritable pépite à savourer dès à présent, sur des crevettes grillées, des Saint-Jacques snackées accompagnées d'un sabayon au vin jaune et de pancetta, ou encore un simple plateau de fromages affinés à pâte pressée non cuite.

Un petit bijou de plaisir immédiat, à un prix plus que raisonnable !

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : gourmand, expressif : pêche blanche, poire, fleurs blanches et l'agastache, notes patinées évoquant un fin boisé toasté, pointe de muscade, touche de beurre frais, quelques viennoiseries.

Bouche : vive, tonique. trame acidulée et salivante (citron confit, zestes de kumquat, ananas) soutenue par une superbe minéralité. Dimension plus enrobée et gourmande (noisette torréfiée, crème pâtissière), matière ample, délicatement graissée. Finale persistante

Accords mets-vins : sur des crevettes grillées, des Saint-Jacques snackées accompagnées d'un sabayon au vin jaune et de pancetta, ou encore un simple plateau de fromages affinés à pâte pressée non cuite.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée