

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2023 - blanc



Ici, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne, cette année, par son envergure, sa délicatesse florale et poudrée et son énergie fuselée en bouche. 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 en fûts s'est poursuivi jusqu'en juillet 2024, avant que le vin ne repasse quelques mois en cuves, jusqu'à sa mise en bouteille en décembre.

Dès le premier nez, on est séduit par la sensation de fraîcheur et de délicatesse : on se délecte de notes subtiles de citronnelle et de badiane, de menthe et de fleurs du verger, de citron jaune et de pomme Granny. Au fil de l'aération, le propos se densifie, on ressent la belle maturité d'un fruit estival, doux et gourmand, autour de la prune jaune et du brugnion bien juteux. Quelques nuances de beurre et d'amande apportent un supplément de sensualité. De fines notes poudrées planent également au-dessus du verre.

En bouche, l'envergure et l'énergie fuselée du jus sont proprement stupéfiantes. L'entame généreuse déploie un beau volume de fruits à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

chair pulpeuse et très savoureuse. On reconnaît maintenant la poire, on retrouve nos fruits à noyau ainsi qu'une orange juteuse et acidulée, une clémentine bien mûre. 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 stimulante de gingembre qui emballe la finale. Une finale droite, allongée et hyper-salivante. Une fois la gorgée finie, on a qu'une envie : y retourner !

Ce Bourgogne Côte d'Or de très haut vol, aux faux airs de Puligny, est taillé pour une table raffinée : il vous réglera sur des crevettes en tempura au poivre Sichuan et cinq parfums, 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 !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : frais, délicat : citronnelle, badiane, menthe, fleurs du verger, citron jaune, pomme Granny, prune jaune, brugnion, beurre, amande, fines notes poudrées.

Bouche : envergure et énergie stupéfiantes, entame généreuse, beau volume de fruits savoureux (poire, fruits à noyau, agrumes) relevés d'une trame épicée presque empyreumatique (poivres, piment d'Espelette, safran). Longue finale, droite, salivante.

Accords mets-vins : sur des crevettes en tempura au poivre Sichuan et cinq parfums, 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 2033

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques