

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2023 - 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 rouges, assez riches en oxyde de fer, 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 20% cette année 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.

A ce stade, cet irrésistible Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains offre un des profils les plus charmeurs et sensuels de cette superbe collection 2023. Il regorge de doux parfums de fleurs mellifères, de pêche bien mûre, de poire et de prune jaune, complétés d'un peu de citron confit et de marmelade à l'orange. Une discrète touche de beurre manié, une autre d'ananas et quelques nuances de noisettes renforcent encore la gourmandise du propos. Progressivement, l'empreinte du sol se hisse au premier plan, ouvrant l'épais rideau fruité. Un élan salin s'élève du verre, évoquant un promontoire calcaire battu par les vagues et les embruns. Au soutien de cette expression minérale arrivent de stimulantes notes épicées, mêlant bergamote, gingembre, réglisse et une touche poivrée.

La bouche se montre juteuse, texturée mais souple. On retrouve ce fruit généreux, à la fois charnu et juteux, sur les fruits blancs, le noyau et la peau de pêche, dynamisé par des notes plus acidulées de rhubarbe, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

groseille à maquereau et de citron vert. La finale s'illustre par son envergure et sa profondeur : portée par un puissant courant épicé, elle envahit le corps tout entier.

Présentant certaines ressemblances avec un Charmes de Meursault, ce Puligny 1er Cru Les Champs Gains conviendra parfaitement à une cuisine sensuelle : on pense volaille de Bresse pochée ou ris de veau à la crème, servis avec un risotto safrané ou des tagliatelles à la truffe blanche. On salive déjà.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : charmeur, sensuel : fleurs mellifères, pêche, poire, prune jaune, citron confit, marmelade à l'orange, beurre manié, ananas, noisettes, promontoire calcaire battu par les vagues et les embruns, bergamote, gingembre, réglisse, touche poivrée.

Bouche : juteuse, texturée, souple, fruit généreux, charnu et juteux (fruits blancs, pêche) dynamisé par des notes acidulées (rhubarbe, groseille, citron vert). Finale à l'envergure et à la profondeur impressionnante, portée par un puissant courant épicé.

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée ou ris de veau à la crème, servis avec un risotto ou des tagliatelles à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre aujourd'hui et 2040

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