

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2023 - blanc



Si les Meursaults de Jean-Baptiste Bouzereau font indiscutablement partie de l'élite de la Côte d'Or, ce que l'on sait peut-être moins, c'est que le domaine familial possède également quelques joyaux sur les meilleurs crus de Puligny-Montrachet. La preuve par le vin avec ce rarissime et merveilleux Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'éclat, la profondeur et la remarquable précision d'exécution nous font clairement regarder du côté des Grands Crus, et particulièrement d'un Bienvenue-Bâtard sur ce millésime d'une sophistication et d'une intensité rares.

Au commencement de l'histoire, il y a un terroir d'exception. Le climat du Cailleret voisine avec le « roi » de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol marno-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxydes de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface et sous-sol très caillouteux : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre puissant, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Jean-Baptiste exploite une toute petite parcelle de 13 ares seulement, récupérée dans les années 1990 : les vignes ont été plantées voici une quarantaine d'années.

Collector absolu, produit selon les millésimes sur un à trois fûts, ce « Cailleret » vous fera chavirer par son envoûtante sophistication, entre fleurs fraîches, poussière de roche et élan salin, sa verticalité et sa profondeur abyssale. On aime son raffinement floral, sur les fleurs du verger, le tilleul, la verveine et la violette, mais aussi sa fraîcheur aux accents à la fois mentholés et réglissés. On perçoit immédiatement l'ancrage dans le sol à travers une trame délicatement fumée qui plane au-dessus du verre : on pense à des cailloux frottés mais aussi à une note plus fraîche de craie humide. Le fruit, ciselé, évoque la poire et la nectarine, complétées par l'énergie du citron vert et du pamplemousse.

Si l'on reste, en bouche, dans un registre d'une extrême finesse, sur une matière soyeuse et vibrante, on perçoit pourtant dans ce jus cristallin une incroyable profondeur, une force intérieure prodigieuse évoquant l'eau vive d'un torrent de montagne. Le toucher de bouche est divin : la texture pulpeuse du fruit mûr, sur des évocations de fruits à noyau, s'imbrique à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la perfection avec l'énergie et la tension saline du sol. Quant à la persistance, elle tend vers l'infini...

Nous tutoyons ce que la Côte de Beaune peut produire de plus grand. Ce joyau traversera les 15 prochaines années avec panache. Un chef d'œuvre.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : sophistication envoûtante : fleurs du verger, tilleul, violette, accents mentholés et réglissés, cailloux frottés, craie humide, poire, nectarine, citron vert et pamplemousse.

Bouche : extrême finesse, matière soyeuse et vibrante, on perçoit pourtant dans ce jus cristallin une force intérieure prodigieuse. texture pulpeuse des fruits à noyau, énergie et tension saline du sol. Persistance tendant vers l'infini.

Accords mets-vins : dans quelques années, un Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération préalable (2 à 3h) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bioogiques