

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



C'est en octobre dernier, lors de notre visite annuelle au domaine pour découvrir le nouveau millésime 2023 que Jean-Baptiste, sourire aux lèvres, nous annonçait l'excellente nouvelle : l'arrivée d'un nouveau premier cru dans la fabuleuse collection de crus et parcelles de la famille. Et quel premier cru : un Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Canet qui allait rapidement se révéler d'une grâce et d'une minéralité effilée absolument fascinantes, quelque part entre la poésie aérienne du Genevrières et la vibration minérale du Perrières de Meursault ou du Cailleret de Puligny. Bref : un nouveau bijou, indispensable dans toute bonne cave !

En réalité, cette petite parcelle (15 ares à peine) de vieilles vignes, plantées dans les années 1950 par le grand-père de Jean-Baptiste, n'était pas du tout inconnue dans la famille. Puisque Jean-Baptiste et, avant lui son père Michel, s'occupait déjà de cette vigne depuis les années 1980. Inutile de vous dire qu'ils connaissent donc intimement ce terroir, chaque rang, chaque pied. Un grand terroir s'il en est, qui jouxte, de l'autre côté du versant, le fameux Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui ce substrat marno-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette puissance fuselée et cette vibration minérale tant recherchées.

Ce n'est donc qu'à partir de ce millésime 2023 que Jean-Baptiste a désormais la possibilité d'aller au bout de la démarche et de vinifier ce jus d'un très grand raffinement. Comme pour ses autres crus, il privilégie, pour cette production confidentielle, de grands fûts de 350 litres (seulement 3 au total).

Le résultat est bluffant de raffinement et d'équilibre. Le nez s'ouvre dans un registre aérien et minéral, autour de notes fumées et poudrées subtiles, évoquant de fines poussières de roche en suspension, complétées de fleurs blanches délicates, autour des fleurs du verger, de l'acacia, du tilleul. Au fil de l'aération, l'aromatique gagne en densité, en épaisseur gourmande : passées des notes de noisette et de pâte d'amande, le fruit s'impose, autour des fruits à noyau principalement. On pense à la pêche, à la prune Reine-Claude et même à l'abricot, complétés d'un soupçon d'ananas saupoudré d'un peu de safran.

La bouche est gourmande, concentrée mais tendue, étirée par une trame

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saline aux accents résolument calcaires. Des notes de gingembre et de zeste de citron confit viennent électriser la finale pour le plus grand plaisir de nos papilles. Le vin envahit le corps et l'esprit pendant de longues minutes.

Un pur joyau, à laisser encore grandir en cave : il vous réglera dans 5 ou 10 ans sur un turbot rôti accompagné d'un risotto safrané, un homard nappé de son jus de carapace en bisque ou encore une viennoise de sole aux noisettes et parmesan.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : aérien et minéral : fines poussières de roche en suspension, fleurs du verger, acacia, tilleul, noisette, pâte d'amande, pêche, prune Reine-Claude, abricot, ananas, safran.

Bouche : gourmande, concentrée mais tendue, étirée par une trame saline aux accents résolument calcaires. Des notes de gingembre et de zeste de citron confit viennent électriser la longue finale pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Accords mets-vins : sur un turbot rôti accompagné d'un risotto safrané, un homard nappé de son jus de carapace en bisque ou encore une viennoise de sole aux noisettes et parmesan.



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