

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir - 2023 - rouge



Figurant parmi les plus grands stylistes des blancs de Meursault (et Puligny), Jean-Baptiste Bouzereau confectionne également quelques petits bijoux en rouge, des pinots noirs de haut vol qui s'inscrivent pleinement dans le style de la maison fait d'élégance, de profondeur et de pureté.

Il faut dire que ce « régional » est particulièrement bien né : il assemble les raisins de deux petites parcelles situées au nord du finage de Meursault, à la limite de Volnay. Nous sommes sur les climats des Durots et des Belles Côtes, au pied des coteaux. Les sols sont ici plus argileux, parsemés de calcaires bruns.

Côté vinification, Jean-Baptiste privilégie, comme pour ses crus, des infusions assez longues, plutôt que des extractions. Les raisins restent en cuves trois semaines environ, après un égrappage total, et ne subissent que quelques remontages pour mouiller le chapeau. Vient ensuite le temps de l'élevage, en fûts de chêne dont une partie est neuve, pendant environ un an, suivi d'un passage en cuves de quelques mois supplémentaires pour parfaire l'équilibre.

Sur ce millésime 2023, le vin s'exprime dans un registre gourmand et lumineux : le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges parfaitement mûrs, entre griotte, prune rouge et cassis, rehaussés par une touche délicate de réglisse et quelques notes florales discrètes, entre pivoine et iris.

En bouche, l'équilibre séduit par la finesse du toucher, l'énergie du fruit et la justesse de la matière. La texture est soyeuse, soutenue par une fraîcheur acidulée qui prolonge le fruit avec élégance, sans excès. Les tanins fins et polis renforcent cette impression d'harmonie.

Ce Bourgogne Côte d'Or 2023, résolument gourmand et précis, se dégustera avec bonheur dès aujourd'hui sur une bavette grillée ou un magret de canard, et pourra se conserver quelques années en cave pour développer une complexité supplémentaire. On l'associera alors volontiers à des œufs en meurette.

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair, bel éclat

Nez : gourmand et lumineux : des arômes de fruits noirs et rouges parfaitement mûrs, entre griotte, prune rouge et cassis, rehaussés par une touche délicate de réglisse et quelques notes florales discrètes, entre pivoine et iris.

Bouche : l'équilibre séduit par la finesse du toucher, l'énergie du fruit et la justesse de la matière. La texture est soyeuse, soutenue par une fraîcheur acidulée qui prolonge le fruit avec élégance, sans excès. Tanins fins et polis.

Accords mets-vins : une bavette grillée ou un magret de canard juste rôti, déglacé au vinaigre de framboise. Après quelques années en cave, on l'associera alors volontiers à des œufs en meurette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : pinot noir

Culture : Principes biologiques