

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Chardonnay - 2016 - blanc



Disons-le tout net, chez Bouzereau, le Bourgogne n'a rien de « générique » mais impressionne chaque année par sa carrure et sa précision, qui le placent clairement au niveau de bien des « villages » ! Il faut dire que Jean-Baptiste a 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 Village. Signe qui ne trompe pas : c'est ici que les Domaines Roulot et Coche-Dury cultivent également des vignes pour leurs propres « Bourgognes »... Quant aux Champs Perrier, à Puligny-Montrachet, dont le raisin intègre aussi cette cuvée, il jouxte le climat de Corvée classé en Puligny village. 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 se nourrir en profondeur du substrat argilo-calcaire. Elles bénéficient bien sûr du même soin cultural, inspiré de la bio-dynamie, que celles implantées sur les climats plus prestigieux. Le profil du Bourgogne 2016 diffère un peu des années précédentes : la parcelle des Champs Perrier n'ayant pas du tout gelé, le vin intègre plus de deux tiers de raisins de Puligny-Montrachet (contre moins de la moitié habituellement), lui donnant un profil plus floral et vertical qu'en 2015. Cette année, Jean-Baptiste a privilégié un élevage très majoritairement en cuve afin de préserver au maximum une vraie délicatesse d'arômes et de structure que l'on perçoit immédiatement.

On tombe d'emblée sous le charme de son bouquet floral, évoquant le chèvrefeuille et les fleurs du verger, accompagné d'une touche légèrement fumée dans laquelle on perçoit déjà une minéralité pierreuse très « puligny ». Superbe fruit, mûr, juteux, autour de la poire et de la pêche blanche, accompagné d'une touche rafraîchissante évoquant la bergamote et l'amande fraîche. La bouche confirme à la fois l'extrême précision de ce vin et son grand potentiel de séduction : à la fois fin et puissant, doté d'une belle allonge minérale, fumée, ce Bourgogne de très haute volée tient la dragée haute à de nombreux « Villages », à un tarif nettement plus abordable.

Indispensable !

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Bourgogne Chardonnay - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Superbe fruit : poire, pêche blanche, prune, zeste d'orange, bergamote. Fleurs blanches, noisette. Pointe fumée, pierre frottée. Amande.

Bouche : Belle puissance. Veloutée et dense en attaque, jolie trame saline, serrée, précise, équilibrée. Persistance étonnante!

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif gougères-truite fumée-chèvre. Petite sole meunière. Tagliatelles au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-dynamiques