

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2024 - blanc



On n'est jamais déçu avec ce Bourgogne fringant et accessible, aux allures d'appellation village. Fraîcheur, gourmandise et éclat : ce Bourgogne Sélection 2024, toujours aussi charmeur, prouve une nouvelle fois qu'un bon vin ne se mesure pas à son appellation.

Les raisins de cette cuvée proviennent principalement d'un excellent terroir du sud de la Bourgogne : la commune de Pierreclos, au pied de la Roche de Vergisson. Ces pentes calcaires ont été révélées par quelques grandes signatures du vignoble bourguignon, à commencer par l'illustre Jean-Marie Guffens bien sûr, ou, plus récemment, un de ses « disciples », Eric Forest. Quand on sait la réussite exceptionnelle de ces terroirs mâconnais en 2024, dans la lignée des 2014 ou des 2017, on ne peut que se réjouir d'en retrouver aujourd'hui un « petit bout » chez les Jacqueson !

Le premier nez évoque immédiatement un univers floral et fruité, porté par une douceur toute printanière. L'aromatique s'ouvre dans une définition florale nette entre tilleul, églantine et jasmin. Cette trame délicate s'enrichit progressivement de fruits tout aussi bien définis autour de la mirabelle mûre, de la pêche jaune, complétées d'une touche plus vive évoquant le yuzu. Une nuance plus exotique apparaît à l'aération, rappelant l'ananas frais. Enfin, la patte du vigneron se précise. De fines notes d'élevage se dévoilent, témoignant d'un travail subtil autour des lies, évoquant un beurre d'Isigny frais, une brioche légèrement toastée. Elles apportent un supplément de gourmandise et structurent l'ensemble, soulignant la patine de ce Bourgogne de fort belle facture.

Sur ce millésime, la bouche déploie, dès l'attaque, une belle énergie et une fraîcheur affirmée : c'est vif et précis. Le vin s'allonge avec justesse, porté par des arômes citronnés qui épousent une matière généreuse.

L'équilibre se met en place rapidement. On retrouve le croquant de fruits plus frais, soutenu par une acidité structurante qui devient la véritable trame du cœur de bouche autour de laquelle se développe une aromatique tonique de citron jaune, de mandarine, de physalis. La finale est judicieusement adoucie par quelques nuances de crème fouettée ou de crème pâtissière. L'ensemble reste parfaitement intégré, se déployant dans une sensation d'harmonie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce vin dévoile un visage de la Bourgogne plus canaille et gourmand. Idéal à l'apéritif avec quelques gougères, il s'accordera volontiers avec un pâté de tête aux herbes fraîches et relevé d'un tour de moulin à poivre blanc. Autre option : le traditionnel jambon persillé, incontournable bourguignon s'il en est. Dans un registre plus végétal, optez pour une tartine chaude garnie de caviar d'aubergine, filet d'huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan. Et pour un accord plus traditionnel à table : des paupiettes de veau, dont la texture fera écho à celle du vin.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bourgogne Sélection - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Floral, fruité et gourmand :
tilleul, églantine et jasmin, mirabelle,
pêche jaune, yuzu, ananas frais,
beurre d'Isigny frais, brioche
légèrement toastée.

Bouche : belle énergie, fraîcheur
affirmée, vin porté par des arômes
citronnés, matière généreuse,
croquant de fruits, acidité structurante,
aromatique tonique (citron jaune,
mandarine, physalis). Finale adoucie
par des notes de crème fouettée ou
pâtissière.

Accords mets-vins : à l'apéritif,
gougères, pâté de tête aux herbes
fraîches et poivre blanc, jambon
persillé, tartine chaude garnie de
caviar d'aubergine, filet d'huile
d'olive, roquette et copeaux de
parmesan. A table : des paupiettes de
veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en
bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée