

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2024 - blanc



Le lieu-dit Les Cordères constitue le cœur historique du Bouzeron signé Jacqueson. Située au sud du finage, sur un coteau culminant autour de 300 mètres d'altitude, cette parcelle d'environ un hectare abrite une majorité de vignes plantées en 1937. Ces très vieilles souches d'Aligoté doré, à faible rendement et à haute expression aromatique, puisent dans des sols argilo-calcaires riches en marnes blanches une belle profondeur de structure, portée par une minéralité intense et une fraîcheur structurante.

Fidèle à la philosophie familiale, l'élevage demeure discret : une dizaine de mois en fûts anciens, sans volonté démonstrative, afin de préserver l'identité du fruit et la tension naturelle du cépage.

La robe, d'un or clair mais brillant, annonce un vin lumineux et franc. Le nez se montre immédiatement expressif : on plonge dans un registre gourmand et réconfortant de croûte de pain toasté, de frangipane, de confiture d'abricot et de marmelade aux agrumes. Les poires et les pommes bien mûres apportent chair et rondeur, tandis qu'une pointe de laurier et de baie de genièvre complexifient l'ensemble. En arrière-plan, des nuances de citron jaune et de zeste de pamplemousse, mais aussi d'aubépine et de craie, apportent fraîcheur et relief. Une impression aquatique singulière, évoquant l'eau calme d'un étang entouré de bosquets aux frondaisons épaisses, installe une atmosphère sereine et mystérieuse.

La matière est souple, facile, d'une belle générosité. Les agrumes dominent : clémentine et orange structurent le cœur de bouche, soutenues par une trame épicée bien affirmée. Poivre blanc, poivre vert et une touche de piment d'Espelette dynamisent le jus. La salinité, marquée par une présence de sel gemme, intensifie la sapidité. Des notes végétales nobles aux accents poivrés, entre radis noir croquant et roquette, soulignent la tension et le relief du vin. On enchaîne sur une touche de pomme comme marinée aux épices.

La finale est remarquablement façonnée par le sol : tendue, précise, vibrante. Argile et calcaire semblent fusionner pour structurer l'allonge, sans qu'aucun des deux ne prenne le dessus. Cette cohésion de son empreinte minérale confère au vin une vraie profondeur et une belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

persistance.

Accessible dès aujourd'hui, ce Bouzeron Les Cordères 2024 accompagnera idéalement les grands classiques bourguignons : fricassée de cuisses de grenouilles, escargots au beurre persillé, mais aussi un plateau de fruits de mer, une friture d'éperlans ou des moules marinières servies avec des frites croustillantes.

Un Bouzeron généreux, épicé et précis, qui confirme la régularité et la sincérité du travail de la fratrie Jacqueson.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Bouzeron Les Cordères - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Expressif, gourmand : croûte de pain toasté, frangipane, confiture d'abricot, marmelade aux agrumes, poires, pommes, laurier, baie de genièvre, citron jaune, zeste de pamplemousse, eau calme d'un étang entouré de bosquets aux frondaisons épaisses.

Bouche : matière est souple, facile, les agrumes dominant, trame épicée bien affirmée, la salinité intensifie la sapidité, radis noir, roquette, pomme comme marinée aux épices. Finale façonnée par le sol : tendue, précise, vibrante.

Accords mets-vins : Avec les grands classiques bourguignons : fricassée de cuisses de grenouilles, escargots au beurre persillé, mais aussi un plateau de fruits de mer, une friture d'éperlans ou des moules marinières servies avec des frites croustillantes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée