

Château La Tour Blanche - Sauternes 1er Grand Cru classé - 2009



Les 40 hectares de vignes du Château La Tour Blanche occupent une position privilégiée au cœur du Sauternais, coincés entre Garonne et Ciron. La proximité des deux cours d'eau, et la douce humidité qu'elle apporte en été et au début de l'automne, permet au raisin d'atteindre une sur-maturation et l'ingrédient indispensable de faire son apparition : le botrytis, ce petit champignon dont l'action permet la concentration des sucres dans la baie.

A cela s'ajoutent la qualité des sols graveleux sur lesquels reposent les vignes de sémillon, de sauvignon et, marginalement de muscadelle, la richesse minérale du sous-sol argilo-calcaire, et un véritable culte de l'excellence : tous les ingrédients sont réunis pour faire de la Tour Blanche un des meilleurs sauternes ! Rendez-vous compte que l'exigence de qualité est telle que le Domaine refuse de mettre en bouteille certains millésimes jugés insuffisamment qualitatifs (ce fut le cas en 2000 par exemple).

Indéniablement, le millésime 2009 est une brillante synthèse du style «Sauternes» , puissant et généreux, et de la touche « La Tour Blanche », toujours à la recherche d'un supplément de fraîcheur. Le nez est intense et puissant, sur une montagne de fruits mûrs, de fruits exotiques auxquels se mêlent des notes d'eucalyptus rafraîchissantes. En bouche, l'équilibre est parfait. Et que dire de la finale : tout simplement interminable !

Comme tout grand sauternes, ce Tour Blanche 2009 est bien sûr parfait pour accompagner un foie gras, un roquefort ou un dessert aux fruits, mais il devrait aussi vous ravir sur des huîtres chaudes, une blanquette de veau ou une poule au riz ! Magnifique !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château La Tour Blanche - Sauternes 1er Grand Cru classé - 2009



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Très intense. Fruits jaunes mûrs, fruits exotiques (mangue, fruit de la passion). Notes iodées et épicées. Miel.

Bouche : Concentrée et puissante. Superbe équilibre entre la maturité du fruit et la fraîcheur minérale et iodée. Finale interminable. Epoustoufflant!

Accords mets-vins : Foie gras poêlé.
Blanquette de veau. Poule au riz.
Fromage à pâte persillée. Tarte fine à la mangue.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins!

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sauternes

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Sémillon, sauvignon et muscadelle

Culture : Raisonnée