

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Une superbe entrée en matière à la fois dans le style Sauzet, tout en finesse élégante, et dans les attributs du millésime, parfaitement mis en valeur par Benoît Riffault : ce Bourgogne qui assemble les raisins d'une quinzaine de parcelles, toutes situées sur le finage de Puligny, nous régale par sa fraîcheur florale, sa minéralité distinguée mais aussi l'éclat généreux et franc de son fruit. Sa sapidité à la fois poivrée et fruitée, et sa longueur en bouche en surprendront plus d'un !

Afin de conserver une juste tension et de préserver toute l'énergie du fruit et du sol, Benoît Riffault fait le choix judicieux de n'élever que la moitié de la production en fûts (avec moins de 10% de bois neuf), le reste étant vinifié puis élevé en cuve inox.

Comme souvent ici, ce Bourgogne s'illustre par son élégance raffinée, d'une magistrale précision de définition. Le premier nez séduit par la sensation de fraîcheur qu'il procure : les herbes fines, cerfeuil et thym frais en tête, voisinent avec des notes mentholées évoquant ricqlès et bâton de réglisse. Une touche iodée évoquant les pinces de crustacés précède une expression minérale plus fumée. La coquille d'œuf, une nuance d'encens, une autre de noisette, une touche d'agrumes et bien sûr, les fruits blancs frais et juteux, complètent un bouquet expressif et bien délié.

La qualité exceptionnelle du fruit se confirme dans une bouche charnue, fluide et succulente, gorgée de saveurs de poires (Comice et Conférence), de pomme Canada et de pêche blanche. La dimension épicée, entre poivre et piment doux, stimule les papilles et souligne la belle énergie de ce Bourgogne qui surclasse son appellation de plusieurs têtes ! La finale, nette et précise, offre un volume confortable et une superbe rémanence du fruit et de l'expression épicée du sol.

Expressif, raffiné et intense : ce Bourgogne fait honneur aux terroirs de Puligny et illustre à merveille les qualités du millésime... tout comme le talent du vigneron ! Une réussite exemplaire, à apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un carrelet grillé ou des langoustines juste snackées !

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et nuancé : herbes fines, cerfeuil et thym frais en tête, notes mentholées de ricqlès et bâton de réglisse, noisete, pince de crustacé, coquille d'oeuf, encens, citron vert, fruits blancs.

Bouche : Charnue, fluide et succulente, gorgée de saveurs de poires (Comice et Conférence), de pomme Canada et de pêche blanche. La dimension épicée, entre poivre et piment doux, stimule les papilles. Finale ample et salivante

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : saumon fumé, feuilleté au chèvre, dés de comté, gougères, mortadelle, bouquet de crevettes... Mais aussi un carrelet grillé ou es langoustines snackées.



Conseils de service

À consommer :
Dès 2021 et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique