

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2020



Une belle entrée en matière dans le style Sauzet et dans l'identité de ce grand millésime, tout en finesse élégante, en tension ciselée et en pureté du fruit. Ce Bourgogne assemble les raisins d'une quinzaine de parcelles, toutes situées sur le finage de Puligny. Il nous régale par sa fraîcheur florale, sa minéralité distinguée mais aussi l'éclat scintillant de son fruit, autour des agrumes et de la pêche blanche. Sa sapidité à la fois poivrée et fruitée, tout comme sa longueur en bouche en surprendront plus d'un !

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

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 verveine en tête, voisinent avec des notes mentholées et quelques subtiles fleurs blanches parmi lesquelles on reconnaît le tilleul et l'acacia. Une touche iodée précède une expression minérale plus fumée. Puis viennent les agrumes, entre citron, mandarine et marmelade anglaise, qui accompagnent la pomme Granny et la pêche blanche.

La qualité du fruit et la sensation de fraîcheur typique du millésime se confirment dans une bouche fluide, ciselée et tonique, gorgée de saveurs de pomme juste tranchée, de pêche jaune, de jus d'ananas finement acidulé. La dimension épicée, entre poivre et piment doux, tout comme les notes citronnées stimulent les papilles et soulignent l'énergie interne et la vibration de ce Bourgogne de tout premier plan ! La finale, élancée et précise, offre une superbe rémanence du fruit frais et de l'expression épicée du sol.

Un Bourgogne fin, vertical et tonique qui fait honneur à ses origines et illustre à merveille les qualités du millésime... et le talent du vigneron ! A 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 !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et nuancé : herbes fines, cerfeuil et verveine en tête, acacia et tilleul, notes mentholées de ricqlès, noisette, pince de crustacé, coquille d'oeuf, pierre frottée, citron, mandarine, marmelade anglaise, pomme Granny, pêche blanche

Bouche : Charnue, fluide et succulente, gorgée de saveurs de poires (Comice et Conférence), de pomme Canada, de pêche jaune et de jus d'ananas. 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 aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique