

Château Les Justices - Sauternes - 2018



2018 est incontestablement un grand millésime pour les Sauternes de la famille Médeville. Bien sûr, on retrouve l'intensité aromatique et la profondeur de bouche d'une année solaire, mais ici, on a réussi à associer à ces marqueurs de l'année une belle sensation de fraîcheur et d'énergie du fruit, très identitaire des vins du domaine.

Cette cuvée est issue d'une sélection de sémillons (complétés d'un soupçon de sauvignon et de muscadelle) occupant deux terroirs bien distincts : une dualité qui explique pour une large part la complexité élégante du vin.

Le premier, situé sur le lieu-dit des Justices, à l'entrée du village de Preignac, rappelle sur le plan pédologique le plateau de Barsac, avec ses sols d'argiles rouges, riches en oxydes de fer, reposant sur une assise très calcaire. Il contribue à donner au vin son volume charnu et cette dimension épicée qui met toutes les papilles en éveil ! Le second, situé du côté de la commune voisine de Sauternes, est davantage marqué par les graves : un sol plus chaud et drainant favorisant une haute-concentration aromatique des baies et donnant une belle énergie verticale au vin.

Dans le Sauternais, le millésime 2018 a donné quelques frayeurs aux vignerons : la pression des maladies cryptogamiques fut assez forte. Mais c'est surtout mi-juillet que le sort de certaines productions fut scellé : un violent orage de grêle a causé énormément de dégâts et détruit la récolte de nombreux célèbres Châteaux. Heureusement pour eux, le vignoble des Médeville, à Preignac, a été épargné. Puis le fameux botrytis s'est fait attendre, tout au long d'une arrière-saison sèche et ensoleillée. Il a fini par pointer le bout de son nez tout début octobre... C'est donc une sélection de raisins botrytisés et d'autres passerillés sur pied que les Gonet-Médeville ont précieusement triée tout au long de la deuxième moitié du mois d'octobre, jusque début novembre.

Fidèle à l'approche de vinification qui fait depuis des décennies l'identité des Sauternes de la famille Médeville (à commencer bien sûr par le mythique Gilette), Julie et Xavier optent pour un élevage exclusivement en cuves béton, pendant une vingtaine de mois. Une façon de préserver au maximum l'expression la plus pure et tonique du fruit.

Particulièrement expressif et rayonnant, ce Sauternes 2018 nous embarque dans une farandole de fruits frais et de notes balsamiques typiques : on pense au camphre, à l'aiguille de pin, à l'essence de bergamote, à la menthe qui virevoltent au-dessus d'un succulent noyau fruité évoquant l'abricot, la pêche jaune, la mangue, la confiture de mirabelle, le melon de Cavaillon mais aussi la mandarine et l'orange. Le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sol s'exprime sur une délicate touche fumée d'encens mais aussi des notes de silex et de pierre à fusil. Complexité, originalité, élégance : tout y est.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : le fruit, au volume considérable, semble prendre possession de nos sens. On retrouve nos fruits à noyau et nos agrumes confits, complétés d'une touche d'ananas ou de poire, plus vraie que nature, et de nombreuses épices qui apportent du tonus au milieu de bouche. On reconnaît la baie de genièvre, le poivre vert, la cardamome, le safran, le curcuma et même une touche pimentée ultra-stimulante. Entre une liqueur modérée et cette formidable énergie épicée, le jus possède un rebond enthousiasmant. La droiture de la finale, vibrante et empyreumatique, est magnifique, tout comme sa persistance.

Ce Sauternes racé et habité par son terroir vous réglera sur un foie gras poêlé accompagné de légumes-racines (panais), une crème de lentilles au foie gras mais aussi, après quelques années de cave, des œufs brouillés au curry, un curry de gambas et même des huîtres gratinées bien poivrées. Côté dessert, que diriez-vous d'un ananas flambé aux épices ou d'une omelette Norvégienne? Un grand vin à un prix très raisonnable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Les Justices - Sauternes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet vieil or

Nez : Balsamique, épicé : camphre, aiguille de pin, bergamote, menthe séchée, un succulent noyau fruité évoquant l'abricot, la pêche jaune, la mangue, la confiture de mirabelle, le melon de Cavaillon, la mandarine et l'orange. Encens, silex

Bouche : Un volume considérable de fruits, entre fruits à noyau, agrumes confits, poire et ananas. Belle énergie des épices convoquant la baie de genièvre, le poivre vert, la cardamome, le safran, le curcuma et même une touche pimentée.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé accompagné de légumes-racines (panais), une crème de lentilles au foie gras mais aussi, après quelques années de cave, des œufs brouillés au curry, un curry de gambas et même des huîtres gratinées bien poivrées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sauternes

Millésime : 2018

Type : Vin liquoreux

Cépage : Sémillon (88%), sauvignon (8%),
muscadelle (4%)

Culture : Principes biologiques