

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2021



Une belle entrée en matière dans le style Sauzet et dans l'identité de ce millésime tardif, tout en élégance, 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 séduit par sa fraîcheur florale et citronnée, sa minéralité distinguée mais aussi l'éclat scintillant de son fruit, autour des agrumes et de la pêche blanche. Sa stimulante trame saline prolonge le plaisir.

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 (avec à peine 10% de bois neuf cette année), le reste étant vinifié puis élevé 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, verveine et citronnelle 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 jaune, mandarine et pamplemousse, qui accompagnent la pomme Granny et la pêche blanche.

La pureté d'expression 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 brugnon, 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 saline du sol.

Un Bourgogne fin, vertical et tonique qui fait honneur à ses origines et illustre bien le style du millésime ! 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 !

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et raffiné: herbes fines, cerfeuil, verveine et citronnelle en tête, acacia et tilleul, notes mentholées, touche iodée, expression minérale fumée, agrumes entre citron jaune, mandarine et pamplemousse, pomme Granny et la pêche blanche.

Bouche : Fluide, ciselée et tonique, gorgée de saveurs de pomme juste tranchée, de brugnon, de jus d'ananas finement acidulé. La dimension épicée, entre poivre et piment doux et les notes citronnées stimulent les papilles. La finale est élancée et précise.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : 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 !



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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique