

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2022



Une belle entrée en matière dans le style Sauzet et dans l'identité de ce superbe millésime 2022 mêlant gourmandise fruitée, des matières séveuses, aux contours juteux, salivants et une belle énergie interne, aux contours salins.

Ce Bourgogne assemble les raisins de plusieurs parcelles du finage de Puligny-Montrachet : deux d'entre elles sont situées juste au-dessous des villages, tandis que 3 autres se situent sur la croupe de Corpeau, au Sud du finage. Cette année, Benoît a assemblé ces jus avec ceux de deux autres petites parcelles situées à Meursault, juste au-dessous de climats classés en Village.

Côté vinification et élevage, ici pas de bois neuf, mais environ 10% de cuves et 10% de foudre, le reste de la cuvée étant élevé en fûts de 5 à 6 ans. Il séduit aujourd'hui par son équilibre avenant entre fraîcheur florale et citronnée, éclat gourmand des fruits blancs et son expression minérale délicatement fumée et saline. Un modèle d'élégance et d'harmonie.

Le nez, expressif et bien défini, s'ouvre sur de subtiles fleurs blanches, des fleurs du verger, teintées de nuances anisées et citronnées, entre cerfeuil, estragon et verveine. Des notes de noisettes grillées encadrent un noyau fruité gourmand, évoquant jus de poire, pomme Boskoop et pêche blanche. Puis viennent les agrumes, autour du citron jaune, de la mandarine et du pamplemousse, qui renforcent la sensation d'énergie qui porte en avant ce Bourgogne de haut.

La pureté d'expression du fruit et l'étonnante sensation de fraîcheur, d'énergie que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime plutôt solaire et précoce, se confirment dans une bouche fluide, ciselée et tonique. Gorgée de saveurs de pomme juste tranchée, de brugnons, de jus d'ananas finement acidulé, la matière s'étire autour d'une trame saline particulièrement salivante. La finale, élancée et tonique, offre une superbe rémanence du fruit frais et de l'expression épicée du sol.

Un Bourgogne complet, raffiné et intense, 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 - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : expressif et défini : fleurs blanches, fleurs du verger, cerfeuil, estragon et verveine, noisettes grillées, jus de poire, pomme Boskoop et pêche blanche, citron jaune, mandarine et pamplemousse.

Bouche : fluide, ciselée et tonique. Saveurs de pomme juste tranchée, de brugnon, de jus d'ananas finement acidulé, la matière s'étire autour d'une trame saline salivante. La finale, élancée et tonique, superbe rémanence du fruit et de l'expression épicée du sol.

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 2029

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique